

AGAVE | TEQUILA | ANEJO

KAH ANEJO TEQUILA

KAH | MESSICO

70 cl / 40°

Tipologia: Tequila Anejo

Materia prima: Agave blu tequilana Weber

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Kah Anejo è una tequila prodotta nella "Fabrica de Tequilas Finos" che si trova nella città di Tequila, a Jalisco, Messico. Tutto il processo produttivo segue la tradizione. È il risultato della distillazione di sola Agave Blu raccolta a mano, il liquido viene poi fatto maturare per almeno due anni in botti di rovere americano e imbottigliato nelle caratteristiche bottiglie decorate a mano che si rifanno alle Calaveras, i teschi decorati che vengono esposti durante le celebrazioni del "Dia de Muertos".

COME LO BEVO

Queste particolari tequila andrebbero bevute lisce per apprezzare appieno le loro singole peculiarità, Kah Anejo è perfetta per il cocktail Batanga: 50 ml Tequila Kah Anejo; 100 ml cola; 15 ml succo di lime fresco. Preparato in un bicchiere capiente colmo di ghiaccio, guarnire con una scorza di pompelmo.



FOCUS

Nell'antica lingua Maya, Kah significa vita. Le caratteristiche bottiglie sono decorate a mano e si rifanno alle Calaveras, i teschi decorati che vengono esposti durante le celebrazioni del "Dia de Muertos". I teschi reali dei propri cari vengono custoditi e portati fuori l'8 novembre di ogni anno. Dopo aver portato il cranio al cimitero, il cranio viene nutrito fornito di sigarette e tequila. Si crede che questo atto immortal i morti che, in questo modo, aiutano a proteggere i vivi dagli spiriti maligni.

