



PATRÓN SILVER



טקילה פטרון סילבר היא התזקיק הלבן המושלם ברמת אולטרה פרימיום. לייצור הטקילה משתמשים בלבד ב-100% אגבה כחולה הנחשבת לאיכותית ביותר בעולם. בנוסף, תהליך הייצור כולו מתקיים בכמויות קטנות על מנת להבטיח את האיכות ואת הלגימה החלקה בסוף התהליך. לייצור טקילה פטרון סילבר משתמשים בשתי שיטות לעיבוד הטקילה. האחת מסורתית הקרויה "טחאנה" והשניה באמצעות עיבוד גלילי ענק למעיכת הפיניה של האגבה. את הנוזל שהפיקו מזקקים בדודי נחושת ולבסוף מבקבקים בבקבוקים עבודת יד ממוספרים.

בתהליך הייצור, שכולו מתקיים בפיקוח מלא של המאסטר דיסטילר פרנסיסקו אלברז, קוצרים את האגבה, גוזמים את עליה הבשרניים ואופים אותה לאט בתנורי אדים עשויים לבנים. לאחר שבושלה עד למידה המדויקת, נמעכת האגבה, מותססת ומזוקקת פעמיים.

טעם:

טקילה קלה, צלולה לחלוטין עם ארומה נעימה של אגבה כחולה ורמיזות של הדרים ואהודה על פני מומחי טקילה ברחבי העולם. בעלת לגימה חלקה וטעם מתקתק עם טעם קל ועדין של פלפל שמשתלב נהדר כמעט בכל קוקטייל.