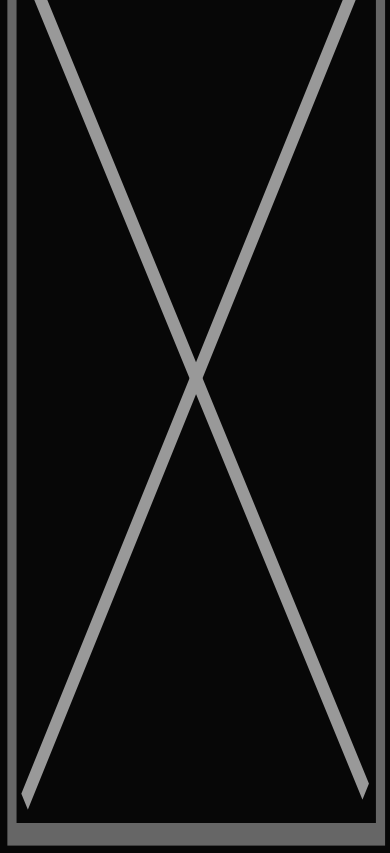
CÓDIGO 1530, tequila delle antiche tradizioni

codigo-1530-origen-70-cl-6c51140c

Una ricetta segreta tramandata da generazioni di Jimadores di Los Bajos, i contadini messicani addetti alla raccolta delle agave in questa piccola regione vicino a Jalisco. Un Tequila senza un nome e senza etichetta, quindi, ma semplicemente un eccellente distillato bevuto dalle famiglie locali per decenni. Da El Tequila Privado a diventare CÓDIGO 1530, la gamma di Tequila pluri-premiata in tutto il mondo, il merito lo si deve ad alcuni imprenditori messicani che hanno voluto far conoscere a chi apprezza il meglio, tutta la passione che ruota attorno a questo eccellente distillato. Un nome non casuale, CÓDIGO 1530, ma legato agli eventi storici che hanno coinvolto il Messico nel XVI secolo. Nel 1530, infatti, al termine delle lotte coloniali, gli stemmi di Los Bajos e Jalisco poterono fregiarsi della Croce di Gerusalemme, stemma della monarchia spagnola, che oggi è diventato anche il simbolo della gamma di Tequila. Il termine CÓDIGO vuole invece rendere omaggio agli antichi Codici che tramandano ancora oggi i valori che hanno da sempre guidato la piccola comunità messicana.

Ogni goccia di Tequila CÓDIGO 1530 è frutto di una continua opera di perfezionamento della ricetta tradizionale, per arrivare alla creazione di cinque speciali bottiglie: Blanco, Rosa, Reposado, Anejo e Origen. Almeno 7 anni di invecchiamento, una fermentazione con un lievito biologico di un fornaio locale, una doppia distillazione in alambicchi realizzati esclusivamente a mano, un invecchiamento in botti di rovere bianco dove ha riposato vino rosso francese Cabernet: tutto questo concorre a poter definire un Tequila degno del nome di CÓDIGO 1530.



CÓDIGO 1530 BLANCO 38°

Prodotto con sola agave della varietà Blue Weber, è un Tequila dal profilo armonioso e minerale che si bilancia alla perfezione con la dolcezza delle note agrumate.

CÓDIGO 1530 ROSA 35°

Un Tequila che non ha eguali sul mercato: è un Blanco che viene affinato per un Mese in barriques di Cabernet della Napa Valley. Unisce il carattere deciso dell’agave alle note più delicate e floreali del Cabernet.

CÓDIGO 1530 REPOSADO 38°

E’ un Tequila invecchiato per sei mesi in pregiate botti di rovere bianco: Reposado è il perfetto mix tra l’agave Blue Azul e le sottili note dei sapori tipici del whisky. Al gusto rivela note decise di caramello tostato e sentori di cacao in polvere.

CÓDIGO 1530 ANEJO 38°

Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere bianco francese di Cabernet, Anejo è un Tequila raffinato, elegante ed espressivo. Sprigiona generosamente sentori di frutta mescolati con il profumo del rovere, della vaniglia e delle spezie. Disponibile solo su prenotazione.

CÓDIGO 1530 ORIGEN 38°

E’ un Tequila Extra Anejo, invecchiato per ben 6 anni in botti di rovere bianco Cabernet. Origen è il top della gamma CÓDIGO 1530, vincitore di numerosi riconoscimenti in tutto il mondo come la Gold Medal al San Francisco World Spirits Competition o alla New York International Spirits Competition. E’ caratterizzato da note di vaniglia e caramello che conferiscono un palato robusto, ricco di note fruttate e speziate, dai fichi secchi alla cannella. Disponibile solo su prenotazione.

La gamma di Tequila CÓDIGO 1530 è importata e distribuita in esclusiva per l’Italia da D&C.