

**OLMECA** **ALTOS**  
**100% AGAVE**

# Bartenderektől bartendereknek



**Henry Besant**

- Mas Café / Notting Hill, London
- 57 Jermyn street / London
- Time Out Bar / London
- Lonsdale House / London
- Co-founder of Worldwide Cocktail Club



**Dré Masso**

- Atlantic Bar / London
- Lonsdale House / London
- Potato Head / Singapore, Bali, Jakarta
- Opium Cocktail / London
- Co-founder of Worldwide Cocktail Club



**Jesús Hernández**

*Maestro Tequilero*

---

*Altos Tequila készítői: Maestro Tequilero Jesús Hernández, együtt két világhírű bartenderrel*

OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE



## Los Altos

---

*"Los Altos" jelentése Felföld.  
Eredetvédelemmel rendelkező terület 2,140  
méteres tengerszint feletti magasságban. Ez a  
tequilánk hazája.*

OLMECA  
**ALTOS**  
100% AGAVE

## Vörös föld

---

*A kalciumban és ásványi anyagokban gazdag vörös föld adja a Los Altos régió (Felföld) speciális karakterét és biztosítja a tequilánk különleges ízvilágát: gyümölcsös buké-val vegyes fűszerességét, citrusos, lágy aromáit, természetes édességét.*

OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE

## Blue Agave

---

*Tequilát kizárólag a Weber blue agave típusból szabad készíteni. Nevét húsos leveleinek kékesbe hajló színéről kapta.*

OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE

## Aratás (Jima)

---

*Az agave 6-8 éves korában éri el érettségét. Nagyon fontos, hogy learatni csak válogatva, teljes érettségi állapotban ajánlatos, csak így biztosíthatjuk a tequila magas minőségét. Mi mindig így teszünk, saját Jimador csapattal dolgozunk.*

OLMECA  
**ALTOS**  
100% AGAVE

## Hevítés

---

*Az agave levelektől megtisztított torzsája darabolva kerül a téglából rakott hevítő kemencébe, ahol 3 napos, egyenletes hőhatás alatt alakulnak át az agavében lévő keményítők cukorrá.*

OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE

## Tahona kő

---

*A hevített agave összetörve egy speciális présbe kerül, ahol évszázados életkorú, többtonnás lávakővel préseljük ki az agave levét. 1 ½ tonna agave-t tudunk feldolgozni 2 óra alatt.*



OLMECA  
**ALTOS**  
100% AGAVE

## Vizes malom

---

*A Tahona-köves préelés után maradt agave-levelet vizes atmoszással, kíméletes forgatással mossuk ki a rostok közül. Nem használunk nagynyomású, ipari eszközöket, ún. autoklávot és diffúzort.*

OLMECA  
**ALTOS**  
100% AGAVE

## Erjesztés

---

---

*Az agave növényben megtalálható speciális élesztőtözset különítettünk el, melyet állandó körülmények között tenyésztve és megőrizve használunk erjesztésre, mely folyamat az agave cukortartalmát alkohollá alakítja. Ez a speciális élesztő hozzájárul az Altos tequila egyedi ízvilágának kialakításához: a citrusossághoz és a gyümölcsösen édes aromákhoz.*

OLMECA  
**ALTOS**  
100% AGAVE

## Lepárlás

---

*A kiforott agavelé rézüstben történő kétszeres lepárlással, a középpárlat (a "tequila szive") elválasztásával éri el az 57%-os szeszfokot.*

OLMECA  
**ALTOS**  
100% AGAVE

## Érlelés

---

*A Plata tequila lepárlás után azonnal palackozásra kerül.  
A Reposado és az Añejo tequilák használt, volt Bourbon whiskey-s,  
amreikai fehér tölgy hordókban érlelődnek.*

## Érlelési követelmények

	Iparági átlag	ALTOS
BLANCO/PLATA	Lepárlás után azonnali palackozás	Lepárlás után azonnali palackozás
JOVEN/GOLD	Silver tequila színezékekkel és hozzáadott aromaanyagokkal	Nem készítünk ilyen
REPOSADO	Minimum 2 hónapos érlelés fa kádakban	Minimum 5-8 hónapos érlelés 200 literes ex-bourbon hordókban
AÑEJO	Minimum 12 hónapos érlelés maximum 600 literes hordókban	Minimum 18 hónapos érlelés 200 literes ex-bourbon hordókban

## Altos tequila készítése



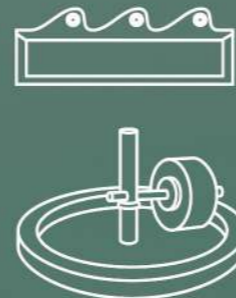
Agave megérik



Aratás  
(Jima)



Hevítés



Préselés



Erjesztés



Lepárlás



Érlelés

1

2

3

4

5

6

7

## Miért egyedi az Altos?

Folyamat	ALTOS	Iparági átlag
AGAVE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Válogatott, kézi aratás, saját Jimador csapat</li><li>- Cogollo (torzsa keserű része) kivágása</li><li>- A Los Altos régió: gyümölcsös cukorban gazdag</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Szabadpiaci, gépi aratású agave</li><li>- Cogollo (torzsa keserű része) nincs kivágva</li><li>- Nem válogatott, éretlen torzsákkal együtt</li></ul>
HEVÍTÉS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Téglakemenében</li><li>- 3 napos egyenletes hevítés</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gyors főzés autoklávban (túlnyomással)</li><li>- Teljes lékinyerés diffuzorral (ízproblémák!)</li></ul>
PRÉSELÉS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tahona kő és vizes malom</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vizes malom és</li><li>- Diffuzor</li></ul>
ERJESZTÉS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Saját tenyésztésű élesztőtörzs</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Általános, kereskedelmi élesztő</li></ul>
LEPÁRLÁS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rézüst</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rozsdamentes pot still (nem réz)</li><li>- Oszlolepárló</li></ul>
ÉRLELÉS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hosszabb érlelés, kisebb, 200 literes ex-bourbon hordókban</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Minimum érlelés, nagy kádakban vagy hordókban</li></ul>

OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE



## Altos Plata

---

*A hevített agave fűszeres-gyümölcsös, citrusos, édeskés aromái. Kellemes, hosszan tartó utóíz.*



OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE

## Altos Reposado

---

*Édes narancs és grapefruit aromái a jellegzetes agave ízjegyek, vaníliával és pici tölgyfa ízhatással harmonikusan kiegészülve.*

OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE

## Altos Añejo

---

---

*Határozott gyümölcsös aromák, aszalt szilva, mandula ízjegyeivel. Gazdag, komplex, selymes ízérzet, vaníliával és csokoládéval kiegészülve.*

OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE



## Altos Margarita

---

*Julio Bermejo készítette így először, híres margarita és tequila szakértő, családi irányítású mexikói éttermét, a "Tommys Mexican Restaurant"-ot vezeti San Francisco-ban, ami 1965 óta létezik*

### Összetevők:

60 ml Altos Plata / 2 rész  
30 ml friss lime juice / 1 rész  
15 ml Agave szirup / ½ rész

### Díszítés:

Lime szelet

### Készítése:

Shakerben rázd össze az összetevőket jéggel együtt, és töltsd egy jéggel teli pohárba.

OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE



Molinillo (keverőfa)



## Crafted Paloma

---

---

### Összetevők:

60 ml ALTOS plata / 2 rész

60 ml friss pink grapefruit juice /2 rész

30 ml of citrom juice / 1 rész

15 ml agave szirup / ½ rész

0.1 g (csipetnyi) szemcsés só

### Díszítés:

Az italt fél szelet pink grapefruittal, a pohár szélét sóba és tört pink borsba forgatva

### Készítés:

Forgasd a pohár szélét a szemcsés sóba és a tört pink borsba. Töltsd a pohárba az összes összetevőt, kivéve a grapefruit juice-t. Keverd addig, míg az agave szirup tökéletesen feloldódik (használd ehhez molinillo-t). Töltsd fel a poharat jéggel és öntsd fel pink grapefruit juice-al. Díszítsd fél szelet pink grapefruittal.

# Bátran egyszerűsíts!



## Simple Paloma

4cl Altos Plata

Töltsd fel a poharat szénsavas grapefruit üdítővel



## Margarita Kancsó

60cl Altos Plata + 30cl triple sec + 30cl limelé

Töltsd jégre egy kancsóban, keverd meg, lesz 1,5L-nyi remek Margaritad - egy kerti társaságot kiszolgál!

# Ünnepelj!



ULMEGA  
**ALTOS**  
100% AGAVE

**NATIONAL  
TEQUILA DAY**

## **National Tequila Day: július 24.**

Bár a kezdeményezés az USA-ból indult ki, Mexikó is örömmel fogadta, hogy a tequila-nak legyen egy hivatalos nemzeti ünnepe. Ünnepelni egyszerű: emeld tequilás poharad az ital és a társaság nagyszerűségére!

Az Altos tequila 2009-es megalkotása óta számos, rangos elismerésben részesült...nincs ez másként 2019-20-ban sem!

# ALTOS MEDALS & AWARDS



## Awards

A Drinks International magazin 2020-as szavazásán a **bartender-ek választották a Margarita-hoz való No1. tequila-nak az Altos-t**, a szakírók díjazása pedig itt látható:

BEST SELLING BRANDS	
1	DON JULIO
2	PATRÓN
3	OLMECA ALTOS
4	JOSÉ CUERVO
5	OCHO
6	HERRADURA
7	CALLE 23
8	EL JIMADOR
9	TAPATIO
10	FORTALEZA

MARGARITA	
1	DON JULIO
2	OLMECA ALTOS
3	CALLE 23



## ALTOS MEDALS

A 2019-es Concours Mondial de Bruxelles versenyen (hívják még „United Nations of Fine Spirits”-nek is) aranyérmet nyert az Altos tequila

**OLMECA** **ALTOS**  
**100% AGAVE**