



Tequila

CÓDIGO

1530[®]





A Código 1530 márka alapítói, Ron Snyder, Federico Vaughan and George Strait 2016-ban egy olyan, több generáció óta tequila-főzéssel foglalkozó családi lepárló tequilájával léptek ki a piacra, amit addig, mint „El Tequila Privado”-t, vagyis privát, addig névtelen tequilát csak helyben fogyasztottak.

Jalisco címere:




CÓDIGO
1530®

**„A kód”
(a törvény)**



A Código 1530 márka büszkén viseli a Jeruzsálemi Keresztet*, mint örökségtörténetének szimbólumát. Ez az ikonikus kereszt Jalisco város címérének zászlaján áll, és 1530-ig nyúlik vissza, amikor a gyarmati harcok után Amatitánt hivatalosan Új-Galícia városaként ismerték el, Jalisco pedig címet kapott a spanyol monarchiától. A Código 1530 név a „Los Códigos”-t, a régi világ törvénykönyveit és szokásait illeti tisztelettel, amelyek formálták Amatitánt és a Los Bajos régiót, és hatásai mai napig érezhetőek.

* A Jeruzsálemi Kereszt, a keresztetek keresztje, ami II. Orbán pápa útmutatására utal az első kereszties hadjárat résztvevői számára. A négy kis keresztet a négy evangéliummal magyarázzák, vagy a négy világtájjal, amelyek felé Jézus tanítása Jeruzsálemből elterjedt. A nagyobb kereszttel együtt az öt kereszt pedig egyesek szerint Jézus öt sebére utal, melyet a megfeszítések során szenvedett el. Először Bouillon Gottfried, Jeruzsálem első királya használta a címerén. Ilyen kereszt van Jeruzsálem címerében, ahonnan a nevet is kapta



A KÓD ereje mágikus: még az agave-tövek is KÓD formájúra nőnek az ültetvényen ! ☺



1. Alapanyag

A Tequila várostól 10 percre, Amatitán-ban működő kis, családi lepárló a tequila-terület szívéből, Jalisco állam Los Bajos régiójából szerzi be az agave-t. Természetesen Weber Blue Agave-t, ami az egyetlen agave-fajta, ami tequila-hoz használható



Az agave-t gondosan válogatva, ideális érettségi állapotban, kézi erővel takarítják be. A spárgafélék családjába tartozó agave hosszú, kardszerű leveleit levágják, a torzsa, az ananász-forma „piña” a tequila alapanyaga.


Tequila
CÓDIGO
1530°



2. Hevítés

Az agave-torzsát kettéhasítják, majd kemencében hevítik, lényegében „megsütik”, rostjait meglazítják, a növény „húsa” pépessé válik.



3. Zúzás-őrlés

A hevített agave-torzsákat mechanikus, vizes őrlőgéppel szálakra bontják, a cukrot és ízanyagokat tartalmazó pépes húsát kimossák.



4. Erjesztés

A cefrőzéshez használt víz a Los Bajos vulkáni hegyeinek kőzetén szűrődik át, ezzel természetes tisztuláson átmenve. Az erjesztést helyi élesztővel végzik.



5. Lepárlás

2x-es lepárlást végeznek saját fejlesztésű lepárlóüstökön.



6. Érlelés

Az általánosan elterjedt ex-Bourbon whiskey-s hordók helyett a Código 1530 tequila a kaliforniai Napa Valley-ből származó francia tölgyből készült vörösboros hordókat használ



A francia tölgy vörösboros hordók, melyet közvetlenül is, és kiégetve is használnak, a boros múlt következtében egyedülálló ízeket adnak a Código 1530 tequiláknak.



Blanco

- Érlelés nélküli tequila
- Ásványos karakter, friss, citrusos ízekkel egyensúlyban



Rosa

- Teljesen egyedi megjelenés és íz, a közvetlenül használt, kiégetés nélküli vörösboros hordókból történő 1 hónapos „pihentetésnek” köszönhetően

Reposado

- 6 hónap érlelés kiégetett vörösboros hordókból





Añejo

- 18 hónapos érlelés kiégetett hordókban
- Gyümölcs-vanília-fűszeres ízek harmóniája

Extra Añejo (Origen)

- 6 év érlelés kiégetett hordókban
- Erőteljes vanília-karamell és fűszeresség társul aszalt füge és fahéj ízeihez



Barrel Strength

- 2 év érlelés kiégetett hordókban
- 86.2 Proof (43.1% Alc.)
- Erőteljes, mégsem égető ízhatás; karamell és étcsokoládé aromáival



„Rare Hare” Double Barrel Añejo Tequila

A Córdigo 1530 és a Playboy Spirits közös kiadása

- Több mint 2 éves érlelés, először Napa Valley francia tölgy vörösboros hordókban, majd finish-elve spanyol fino Sherry-s hordókban
- Komplex, kifinomult, elegáns ízhatás; aszalt gyümölcsök, fűszeres paprika, érett cseresznye, friss füge, árnyalatnyi finom bors, vanília és karamell





CÓDIGO
1530

El Tequila Casero

HECHO EN
AMATITÁN, JALISCO, MÉXICO.

AGED **XII** YEARS
EXTRA
AÑEJO



XII YEAR EXTRA AÑEJO

- Különlegesen hosszan, 12 évig érlelt válogatott Napa Valley-i, francia tölgy Cabernet hordókban
- Mély, telt ízek; aszalt füge, fekete cseresznye, testes tölgyfás hatás, egzotikus fűszerek

AGED 14 YEARS EXTRA AÑEJO

- Különlegesen hosszan, 14 évig érlelt válogatott Napa Valley-i, francia tölgy Cabernet hordókban; majd francia Cognac-os hordókban finishelt
- Összesen 400 palack készült, egyedileg számozottan, ajándékdobozában 2 db Riedel márkájú, hivatalos tequila kóstoló pohárral
- Sötét borostyán színű, rendkívül komplex ízekkel; édes juharfa-szirup, étcsokoládé, pirított tölgy, egzotikus fűszerek és tőzeges ásványosság





ESTATE HARVEST STILL STRENGTH BLANCO

- A lepárló saját földterületein termő agave-ból, valódi „Field to Bottle” kiadás
- 90 Proof (45% Alc.)

Código 1530 Artesenal Mezcal Espadin / Tobala

- Single-village mezcal / San Juan del Rio régió / Oaxaca
- Espadin és Tobala agave
- Hevítógödörben kezelt, Tahona-kővel préselt, pot still rézüstön lepárolt
- Érlelés: „rested” – rövid pihentetés Napa Valley Sauvignon Blanc hordókban
- Ízvilág: virágos, könnyed vanília, mandarinos citrusosság, fekete cseresznye, földes-agyagos árványosság és enyhe füst



Código 1530 Artesenal Mezcal Papalome

- Single-village mezcal / San Juan del Rio régió / Oaxaca
- 100% Papalome agave
- Hevítógödörben kezelt, kézi erővel préselt, természetes (hozzáadott élesztő nélküli) saját erjesztés, pot still agyagüstön lepárolt
- Ízvilág: édeskés, agyagos ásványosság, méz, dohány, mogyoró



A díjnyertes CÓDIGO 1530 Tequila

Elnyert díjak csak a 2022-es évben:

- 2022 San Francisco World Spirits competition - Gold Medal
- 2022 San Francisco World Spirits competition - Best in Class Anejo
- 2022 SIP Awards - Double Gold
- 2022 SIP Awards - Overall Consumers' Choice Award
- 2022 Cigar & Spirits - Gold

