

# MIGUEL TORRES SWEDEN

## WINE IMPORTER

Pressmeddelande 2015-01-26

## Nyhet i det exklusiva sortimentet

### Spännande tequila lagrad på europeiska ekfat

Tequila Rocado Reposado är resultatet av samarbetet mellan den spanska vinmakarfamiljen Torres och den mexikanska tequilaproducenten Gonzales. Tequila Rocado Reposado är en premium tequila, tillverkad av 100 procent agave och lagrad på europeiska ekfat. Den 6 februari kan tequilaälskare se fram emot 240 flaskor i Systembolagets exklusiva sortiment.

Tequila Rocado Reposado görs i den steniga delen av staden Tequila i delstaten Jalisco. Både namnet Rocado och den stenformade flaskformen refererar till detta då Roca betyder sten på spanska.

Drycken Tequila är ursprungsskyddad och gjord på tequilaagave, som tar upp till tio år att växa från planta till att den är färdig att skördas. För Rocado Reposado väljs endast de bästa agave-plantorna ut för tillverkningen.

Tequila Rocado Reposado är en premium-tequila, tillverkad av 100 procent agave och sedan lagrad i nio månader på Torres europeiska ekfat. Den är vackert halmgul med gyllene inslag och har aromer med inslag av frukt, blommor och kryddor, lite vanilj och en fin fatkaraktär. Smaken är lång och mjuk med en fruktig sötma.

Många använder tequila för att blanda drinkar som tequila sunrise, margarita och tequila slammer, men högkvalitativ tequila är godast ren, som ett alternativ till whisky eller congac.

– Oavsett om man föredrar att dricka tequilan ren eller använda den som ingrediens för att blanda drinkar är det här en chans att komma över en riktigt klassisk men ändå spännande mexikanare, säger Marie-Louise Feiler, Senior Brand Manager Torres Sweden.

Tequila Rocado Reposado har en alkoholhalt på 38 procent, finns i Systembolagets exklusiva sortiment från den 6 februari, har artikelnummer 10115-05 och kostar 599 kronor för 70 cl.

**För högupplösta bilder,** kontakta Marie-Louise Feiler, se nedan.

**För mer information, kontakta gärna:**

Marie-Louise Feiler, Senior Brand Manager Torres Sweden, 070 598 98 68,

[marie-louise.feiler@torres.se](mailto:marie-louise.feiler@torres.se)

