

PROHIBITED LEY SECA

DE LA ENMIENDA XVIII
MEXICAN WHISKY

Certificado por:

W. Richardson



PROHIBITED LEY SECA

DE LA ENMIENDA XVIII MEXICAN WHISKY

HISTORIA:

Es un whisky cuyo nombre nace de una fecha tan importante como la época de la prohibición el nombre de enmienda XVIII sale de acuerdo a la Decimoctava Enmienda a la Constitución de los Estados Unidos.

La Enmienda XVIII prohibía la venta y consumo de bebidas alcohólicas. El principal afectado fue la industria que producía y vendía el alcohol. La Ley Seca apoyaba el Movimiento por la Templanza promovido por los conservadores, intelectuales progresistas y liberales. Este movimiento asociaba el consumo de alcohol con la pobreza y el desgaste intelectual entre los obreros inmigrantes que llenaban las ciudades americanas.

Fue remplazada por la Vigésimoprimera Enmienda 1933.

Certificado por:

W. Richardson



PROHIBITED LEY SECA

DE LA ENMIENDA XVIII MEXICAN WHISKY

DESCRIPCIÓN:

Un sabor único y original. Es un whisky de granos mexicano de 100% malta de cebada de la zona del bajío de México con 3 años de maduración en barricas de roble blanco americano con tostado ligero .

Su aroma, sabor y cuerpo es ideal para disfrutarlo por si solo o incluso preparar una amplia variedad de cocteles a base de whisky



Certificado por:

W. Richardson

PROHIBITED LEY SECA

DE LA ENMIENDA XVIII MEXICAN WHISKY

NOTA DE CATA:

VISTA: Color amarillo pajas con tonos dorados y destellos cobrizo. Cuerpo medio a gran cuerpo y matiz brillante.

AROMA: Cebada, notas sutiles a frutas, frutos secos, manzana amarilla, vainilla, nota acentuada a roble y destellos ahumados.

SABOR: Distinguido sabor a malta, cebada, vainilla, roble, pinceladas a notas afrutadas, frutos secos, lúpulo, clavo, vainilla, chocolate, notas amaderadas, ahumadas, miel y terminado ahumado, con un final largo y suave.



Certificado por:

W. Richardson

PROHIBITED LEY SECA

DE LA ENMIENDA XVIII MEXICAN WHISKY

MARIDAJE:

Carnes rojas, cordero, carnes frías, carne a la parrilla, pan, especias italianas y quesos ligeramente madurados, frutos y verduras con ligera acidez.

Postres con chocolate, panes con sabores a vainilla y puede combinarse con frutos secos



Certificado por:

W. Richardson

PROHIBITED LEY SECA

DE LA ENMIENDA XVIII MEXICAN WHISKY

COCTELERÍA:

Recomendación de coctelería con nuestro whisky:

- Whisky sour: 30 ml de whisky, 30 ml de zumo de limón, 1 cucharada sopera de azúcar, 5 cubos de hielo y 1 rodaja de limón.
- Boulevard: 45 ml de Whiskey, 30 ml de Campari y 30 ml de Vermouth Rojo
- Peppermint julep: 45 ml whisky, 10 ml jarabe, 10 hojas de hierbabuena y Hielo Picado



Certificado por:

W. Richardson

PROHIBITED LEY SECA

DE LA ENMIENDA XVIII
MEXICAN WHISKY



Certificado por:

W. Richardson



PROHIBITED LEY SECA

DE LA ENMIENDA XVIII
MEXICAN WHISKY



Certificado por:

W. Richardson

PROHIBITED LEY SECA

DE LA ENMIENDA XVIII
MEXICAN WHISKY



Certificado por:

W. Richardson

