ACQUISTATO IL .....

Cazadores Tequila Blanco



Tequila Blanco Cazadores è un distillato premium che si mette in evidenza per la sua qualità e per le sfaccettature aromatiche e

Ci troviamo nel cuore di Arandas, in Messico. E' qui che nel 1922 nasce la Fazenda di Don Jose Maria Bañuelos. Qui l'agave blu cresce rigogliosa nei campi circostanti. Un giorno, mentre Bañuelos contemplava quei paesaggi, gli capitò di vedere un maestoso cervo, il cui portamento regale e aristocratico rappresentava la quinta essenza della bellezza naturale e selvaggia. Questa visione fornì a Bañuelos l'ispirazione per creare qualcosa di unico. Un distillato che fosse al tempo stesso tradizionale e audace. Nacque così Tequila Cazadores. Oggi come allora si produce a partire da una selezione di agave blu, sottoposta a un processo di distillazione tradizionale e lento e, successivamente, affinata in acciaio. Totalmente incolore, la sua essenza è cristallina. Al naso, all'inizio, è un viaggio verde che ricorda le foglie fresche di menta e l'aneto. Poi evolve in un balletto di note dolci e avvolgenti, con cocco, vaniglia e un pizzico di pepe. In bocca, invece, rivela un sorso fresco e raffinato che culmina in un finale secco e pulito. Tequila Blanco Cazadores è perfetta per la mixology. Un distillato premium che si mette in evidenza per la sua qualità e le sfaccettature aromatiche e gustative.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Tequila
Provenienza	Messico
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Cocktail Party
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	Tequila Cazadores Blanco viene prodotta utilizzando solo ed esclusivamente il migliore agave blu: frutto di un processo di produzione in sette fasi e 100% sostenibile. Tequila Cazadores Blanco esprime con fascino ed autenticità la migliore tradizione messicana, una tradizione che Josè Maria Cazadores ha iniziato nel 1922 e proseguita dai suoi discendenti con successo. All'assaggio si gode di un sorso fresco, raffinato, rotondo caratterizzato da un tipico gusto di agave, chiudendo con un finale secco e pulito. Ottima come base per la mixology.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821