ACQUISTATO IL .....

Don Julio Tequila "Reposado"



Non meno di otto mesi di riposo in botti di quercia bianca

Ciò che rende questa Tequila prodotta da Don Julio una delle migliori della sua categoria sono la qualità della materia prima usata e il lento processo di maturazione in botti di quercia. Ma procediamo con ordine. La materia prima usata sono le piante di agave blu della zona di Jalisco, in Messico. Ma solo le parti migliori vengono raccolte e portate in distilleria per essere trasformate. Solo il cuore della pianta ha la giusta concentrazione zuccherina. Poi, dopo aver subito un doppio processo di distillazione, lo spirito viene lasciato maturare per non meno di 8 mesi in botti americane che gli conferiscono la giusta setosità ed eleganza. Colore giallo ambrato, al naso richiama sensazioni fruttate di mela gialla e pera, oltre ad agrumi come il cedro. Il tutto ben integrato con note di tostatura, tabacco, nocciola e mandorla amara. In bocca è morbida e caratterizzata da un gusto leggermente vanigliato che richiama il legno della botte dove è maturata. Lungo il finale, con note di spezie dolci particolarmente persistenti. Ottima liscia, per gli amanti del bere raffinato, ma anche adatta come base per cocktail.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Tequila
Provenienza	Mexico
Uve	
Gradazione	38% vol
Temp. Servizio	Cocktail (paloma), oppure on the rocks con un twist d'arancia
Quando Berlo	Cocktail party, after dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Note molto morbide ed eleganti di cioccolato fondente, vaniglia e cannella leggera

© 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