ACQUISTATO IL .....

Don Julio Tequila "Anejo"



Doppia distillazione artigianale e non meno di 18 mesi in botti di quercia americana

Il processo di produzione di questa elegantissima Tequila venne messo a punto dal mastro distillatore Don Julio Gonzàlez. La tequila Anejo Don Julio rappresenta il punto più alto della sua produzione, figlia di un lavoro lungo e certosino di selezione delle migliori foglie di agave blu, di un lento processo di distillazione in due fasi e, soprattutto, di una maturazione che si protrae per non meno di 18 mesi. Botti di rovere bianco americano in grado di conferire al distillato finale quella nota di dolcezza e speziatura che fanno letteralmente perdere la testa agli appassionati del bere bene. Una Tequila di qualità superiore, caratterizzata da un bel colore ambrato chiaro che si esprime al naso con un bouquet ricco, tipico e complesso. In perfetto equilibrio tra le note erbacee dell'agave con quelle di legno e vaniglia. In bocca, poi, la morbidezza si percepisce ancora meglio, senza per questo risultare stucchevole. L'alcol è ben presente. Scalda il palato e rende questa Tequila decisamente lunga e persistente, con note fumè e di cioccolato fondente. Da bere rigorosamente da sola, liscia o con qualche cubetto di ghiaccio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Tequila
Provenienza	Mexico
Uve	
Gradazione	37,8% vol
Temp. Servizio	Liscio o con ghiaccio
Quando Berlo	Tequila da meditazione, da bere liscio, l'abbinamento ideale per formaggi maturi ed erborinati, ma anche per cioccolato e dolci alla crema con frutti rossi.

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni Presenta delle ricche note di frutti rossi e caramello, oltre a un finale lievemente speziato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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