



ACQUISTATO IL

Jose Cuervo Tequila Tradicional "Silver"



Svinando

Solo da piante di agave blu, sottoposte a una lenta cottura

Tequila Tradicional Silver. Jose Cuervo la produce solo a partire da agave blu, coltivate nella tenuta di proprietà e poi sottoposta a una lenta cottura. Segue una rigorosa distillazione del succo zuccherino in piccoli alambicchi artigianali. Ne deriva uno spirito purissimo, caratterizzato da un aspetto cristallino e un bouquet delicato. Al naso ricorda è dolcemente floreale, con note di spezie dolci e sentori agrumati. In bocca si scopre una tequila caratterizzata da un gusto leggero e minerale, con aromi di cedro e frutta tropicale. Un distillato caratterizzato da un perfetto equilibrio, da bere rigorosamente ghiacciata. E' buona liscia, anche se il meglio di sé lo dà quando è impiegata come ingrediente di base di un fresco cocktail. Basta poco per sentirsi subito in vacanza ai tropici.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Tequila
Provenienza Messico

Uve

Gradazione 38% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo Cocktail party, After dinner

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni