ACQUISTATO IL .....

Tequila Blanco Olmeca Altos



Dalla lavorazione della pregiata varietà di Agave Blu Weber, coltivata a oltre 2000 metri d'altitudine su terreni d'antica matrice vulcanica

Destilería Colonial de Jalisco propone questa interessante Tequila Blanco Olmeca Altos, versione giovane e fresca del distillato messicano. Tequila di alta qualità, nasce - ovviamente - dalla lavorazione della pregiata varietà di Agave Blu Weber, coltivata in questo caso sugli altopiani della regione di Jalisco. Le piante sono coltivate a oltre 2000 metri d'altitudine su terreni d'antica matrice vulcanica, ricchi di sostanze minerali. Lavorate con antica maestria, le agavi vengono cotte lentamente e spremute. Il succo che si ottiene viene distillato due volte in alambicchi in rame, dando vita a una Tequila finissima. Imbottigliata subito dopo la fine del processo di distillazione, il risultato finale è un distillato di grande fragranza e immediatezza. Colore cristallino e profumi intensamente erbacei e di agave cotta, si ritrovano anche delicate sfumature di vaniglia e spezie dolci. In bocca, invece, rivela un gusto morbido e armonico, dai ritorni erbacei e lievemente affumicati. Ottima per realizzare cocktail e long drink.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Tequila
Provenienza	Messico
Uve	
Gradazione	38% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	In un paloma, in un margarita oppure liscio
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

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