ACQUISTATO IL .....

Tequila Reposado Olmeca Altos



Realizzata con le migliori piante di Agave Blu Weber, invecchia per 6 mesi in botti di legno ex-Whisky

Prodotta da Destilería Colonial de Jalisco, Tequila Reposado Altos Olmeca è un distillato di grande equilibrio gustativo e di buona complessità aromatica. Realizzata con le migliori piante di Agave "Weber Azul" della regione, invecchia per 6 mesi in botti di legno precedentemente utilizzate per l'invecchiamento del Whisky. La versione Reposado, infatti, rappresenta una via di mezzo ideale tra le Tequila bianche, appena distillate, e quelle da lungo invecchiamento. Complice di questo risultato eccellente, è l'abilità del Maestro Tequilero Jesús Hernandez, che vanta una lunga esperienza nel settore, oltre ovviamente alla qualità della materia prima e alla doppia distillazione in tradizionali alambicchi di rame. Colore delicatamente ambrato ma brillante, al naso esprime le tipiche note vegetali dell'agave fresca. Poi frutta secca, vaniglia, miele e note di tostatura, vaniglia, spezie e legni nobili. In bocca è elegante e avvolgente. Una Tequila da degustare soprattutto liscia.

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	

© 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