



ACQUISTATO IL .....

Jose Cuervo Tequila Tradicional "Silver"

## 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/Mezcal

**Provenienza** Messico

### Uve

**Gradazione** 38% vol

**Temp. Servizio**  
**Quando Berlo** Cocktail party, After dinner

**Abbinamento**  
**Vinificazione**

**Sensazioni**