



ACQUISTATO IL

Tequila Reposado Olmeca Altos



Svinando

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

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