CÓDIGO ORIGEN EXTRA AÑEJO 100% DE AGAVE AZUL TEQUILA 38° 70CL



70cl

Fabricant
Código

Titre alcoométrique
38 %

Processus de fabrication
Seules des matières premières parfaites et des procédés familiaux secrets et ancestraux ont été utilisés pour produire cette tequila très raffinée : De l'agave bleu Weber à pleine maturité, qui a mûri pendant plus de sept ans, ainsi que de l'eau provenant de bassins d'eau douce et de l'eau de pluie filtrée par le sol volcanique. Le meilleur jus et la meilleure pulpe issus du premier pressage, qui garantissent un goût particulièrement pur, sont extraits et fermentés avec de la levure bio provenant d'une petite boulangerie familiale d'Amatitán. La tequila est stockée pendant au moins six ans dans des fûts de cabernet de la Napa-Valley en chêne blanc français.

390.00
(y compris la TVA)