CÓDIGO AÑEJO BARREL STRENGHT 100% DE AGAVE AZUL TEQUILA 44° 70CL



70cl

Fabricant
Código

Titre alcoométrique
44 %

Processus de fabrication
Tequila produite selon des méthodes traditionnelles et exclusivement à la main. Les agaves mûrs de la variété Blaue Weber sont rendus tendres et juteux par la cuisson dans un four en argile. Le jus est pressé, fermenté, puis distillé. La maturation pendant plus de deux ans se fait dans les meilleurs fûts de cabernet français en chêne blanc.

225.00
(y compris la TVA)