CASAMIGOS AÑEJO 100% AGAVE AZUL TEQUILA 40° 70CL



70cl

Fabricant
Casamigos

Titre alcoométrique
40 %

Processus de fabrication
Fabriqué à partir de 100 % d'agave bleu Weber. Les cours d'agave sont cuits pendant 72 heures dans des fours en pierre traditionnels, puis fermentés pendant 80 heures supplémentaires. C'est presque deux fois plus long que la norme industrielle. L'Anejo est ensuite vieilli pendant 14 mois en fûts de chêne américain sélectionnés qui ont été utilisés auparavant pour faire vieillir du whisky de qualité supérieure.

74.00
(y compris la TVA)