

1800 AÑEJO CRISTALINO TEQUILA 35° 70CL



70cl

Fabricant

1800

Titre alcoométrique

35 %

Processus de fabrication

Les agaves Blue Weber, qui constituent la base de la Tequila 1800 Cristalino Añejo, sont récoltées et traitées à la main dans l'État mexicain de Jalisco. Les agaves mûres sont cuites afin d'en extraire le jus sucré. Celui-ci est ensuite fermenté puis distillé deux fois. La tequila qui en résulte vieillit pendant 16 mois dans du chêne américain et français et, après le mariage, encore six mois dans des fûts de porto.

actuel 78.00

(y compris la TVA)