CASAMIGOS BLANCO 100% AGAVE AZUL TEQUILA 40° 70CL



70cl

Fabricant
Casamigos

Titre alcoométrique
40 %

Processus de fabrication
Une tequila fabriquée en petites quantités à partir de 100 % d'agave bleu Weber de haute qualité. Le résultat est un goût net et clair. Les cours d'agave cuisent pendant 72 heures dans des fours en pierre traditionnels, puis fermentent pendant 80 heures supplémentaires. C'est presque deux fois plus long que la norme industrielle. Le Blanco repose ensuite pendant 2 mois avant d'être mis en bouteille.

59.00
(y compris la TVA)