

Tequila

ESPOLON ANEJO



VINICOLA
MAURI

CARTA DI IDENTITÀ

LINEA:	TEQUILA
FORMATO:	70 cl
PROVENIENZA:	Messico
GRADI ALCOLICI:	40 %



Tequila Espolon Anejo dapprima Blanco e poi diventa qualche cosa di completamente unico. Liquore che viene prima invecchiato in rovere americano nuovo per 10 mesi e poi messo in botti di Whisky Bourbon carbonizzate dove invecchia per 2 mesi e più per far sì che acquisisca un caratteristico gusto tutto suo. L'assaggio è equilibrato e vellutato con note di caramello, frutta secca, vaniglia e una punta di cioccolato.

