



ACQUISTATO IL

Casamigos Tequila Anejo

UN'ESPERIENZA DIFFERENTE, PER I PALATI PIÙ ESIGENTI

Nel cuore del Messico, la Tequila Casamigos Anejo nasce da una selezione di agave Blue Weber al 100%. Invecchiata per 14 mesi in barili di rovere bianco americano, ha già conquistato diversi premi, come l'Oro al Berlin International Spirits Competition e il Double Gold al Denver International Spirits Competition. Insomma, è davvero il regalo perfetto per i palati esigenti: vedrai che farai felici tutti quegli amici che amano la Tequila di carattere.



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Tequila
Provenienza Messico

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni

COLORE: Caramello ricco. **AROMA:** Morbide note di caramello e vaniglia. **SAPORE:** Perfetto equilibrio tra la dolcezza delle agavi Blue Weber e le note di spezie e rovere. **INVECCHIAMENTO:** 14 mesi in pregiate botti di rovere bianco americano.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821