



ACQUISTATO IL

Tequila Blanco Olmeca Altos



Svinando®

Dalla lavorazione della pregiata varietà di Agave Blu Weber, coltivata a oltre 2000 metri

Destilería Colonial de Jalisco propone questa interessante Tequila Blanco Olmeca Altos, versione giovane e fresca del distillato messicano. Tequila di alta qualità, nasce - ovviamente - dalla lavorazione della pregiata varietà di Agave Blu Weber, coltivata in questo caso sugli altipiani della regione di Jalisco. Le piante sono coltivate a oltre 2000 metri d'altitudine su terreni d'antica matrice vulcanica, ricchi di sostanze minerali. Lavorate con antica maestria, le agavi vengono cotte lentamente e spremute. Il succo che si ottiene viene distillato due volte in alambicchi in rame, dando vita a una Tequila finissima. Imbottigliata subito dopo la fine del processo di distillazione, il risultato finale è un distillato di grande fragranza e immediatezza. Colore cristallino e profumi intensamente erbacei e di agave cotta, si ritrovano anche delicate sfumature di vaniglia e spezie dolci. In bocca, invece, rivela un gusto morbido e armonico, dai ritorni erbacei e lievemente affumicati. Ottima per realizzare cocktail e long drink.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Tequila
Provenienza Messico

Uve

Gradazione 38% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo In un paloma, in un margarita oppure liscio

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni