



ACQUISTATO IL

Don Julio Tequila "Reposado"



Svinando

Non meno di otto mesi di riposo in botti di quercia bianca

Ciò che rende questa Tequila prodotta da Don Julio una delle migliori della sua categoria sono la qualità della materia prima usata e il lento processo di maturazione in botti di quercia. Ma procediamo con ordine. La materia prima usata sono le piante di agave blu della zona di Jalisco, in Messico. Ma solo le parti migliori vengono raccolte e portate in distilleria per essere trasformate. Solo il cuore della pianta ha la giusta concentrazione zuccherina. Poi, dopo aver subito un doppio processo di distillazione, lo spirito viene lasciato maturare per non meno di 8 mesi in botti americane che gli conferiscono la giusta setosità ed eleganza. Colore giallo ambrato, al naso richiama sensazioni fruttate di mela gialla e pera, oltre ad agrumi come il cedro. Il tutto ben integrato con note di tostatura, tabacco, nocciola e mandorla amara. In bocca è morbida e caratterizzata da un gusto leggermente vanigliato che richiama il legno della botte dove è maturata. Lungo il finale, con note di spezie dolci particolarmente persistenti. Ottima liscia, per gli amanti del bere raffinato, ma anche adatta come base per cocktail.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Tequila

Provenienza Mexico

Uve

Gradazione 38% vol

Temp. Servizio Cocktail (paloma), oppure on the rocks con un twist d'arancia

Quando Berlo Cocktail party, after dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni Note molto morbide ed eleganti di cioccolato fondente, vaniglia e cannella leggera