



ACQUISTATO IL

Casamigos Tequila Anejo



UN'ESPERIENZA DIFFERENTE, PER I PALATI PIÚ 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 concquistato deiversi 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.

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

II 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.