

CÓDIGO AÑEJO BARREL STRENGTH 100% DE AGAVE AZUL TEQUILA 44° 70CL



70cl

Fabricant

Código

Titre alcoométrique

44 %

Processus de fabrication

Tequila produite selon des méthodes traditionnelles et exclusivement à la main. Les agaves mûrs de la variété Blauwe Weber sont rendus tendres et juteux par la cuisson dans un four en argile. Le jus est pressé, fermenté, puis distillé. La maturation pendant plus de deux ans se fait dans les meilleurs fûts de cabernet français en chêne blanc.

actuel 225.00

(y compris la TVA)