

# PADRE AZUL REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 40° 70CL



**70cl**

**Fabricant**

Padre Azul

**Titre alcoométrique**

40 %

**Processus de fabrication**

Les cours des agaves bleus Weber sont cuits doucement dans des fours traditionnels pendant 24 à 48 heures après la récolte. La fermentation se fait spontanément, c'est-à-dire sans ajout de levures de culture, et dure de 72 à 96 heures. Pour le Padre Azul, l'agave est distillée deux fois à une température relativement basse afin de ne pas brûler le sucre. Cela donne à cette tequila sa légère arrière-bouche.

**114.00**

(y compris la TVA)