

PADRE AZUL BLANCO SUPER PREMIUM TEQUILA 100% AGAVE 40° 70CL



70cl

Fabricant

Padre Azul

Titre alcoométrique

40 %

Processus de fabrication

Padre Azul est produit à 100 % à partir d'agave bleu. Après la récolte, celles-ci sont cuites à la vapeur dans des fours mexicains traditionnels pendant 24 à 48 heures. Suivent ensuite 72 à 96 heures de fermentation, entièrement de manière spontanée. Cela signifie que seules des levures naturelles sont utilisées. Après la double distillation, le Blanco est directement mis en bouteille.

HIT 98.00

(y compris la TVA)