

PADRE AZUL REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 40° 5CL

5cl

Fabricant

Padre Azul

Titre alcoométrique

40 %

Processus de fabrication

Après la récolte, les cours des agaves bleus de Weber sont cuits délicatement pendant 24 à 48 heures dans des fours traditionnels. La fermentation se fait spontanément, c'est-à-dire sans ajout de levures de culture, et dure 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. C'est ce qui confère à cette tequila son arrière-goût doux.

15.00

(y compris la TVA)

