

AGAVE | TEQUILA | AÑEJO

MILAGRO AÑEJO

MILAGRO | MEXICO



70 cl / 40°

Category: Tequila Añejo

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Milagro Añejo è un tequila 100% agave blu, coltivata in azienda, che viene invecchiato in botti di rovere americano per un minimo di 14 mesi e un massimo di 24. L'invecchiamento si traduce in un gusto morbido, raffinato, che lascia al palato un piacevole retrogusto di agave cotta.

HOW DO I DRINK IT?

Da assaporare lentamente dopo pasto.

