

AGAVE | TEQUILA | REPOSADO

EL JIMADOR REPOSADO

EL JIMADOR | MEXICO



70 cl / 38°

Category: Tequila Reposado

Raw material: 100% agave Blue Weber

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in single Column

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Nel Tequila Reposado di El Jimador un ruolo fondamentale è giocato dalle botti ex-bourbon del Kentucky, dove il distillato riposa per due mesi. Il suo invecchiamento la arricchisce di un raffinato tono dorato e di un sapore di agave morbido e caldo, con aromi di vaniglia, legno, frutta, spezie e nocciole tostate.

HOW DO I DRINK IT?

Da degustare liscio, preferibilmente a fine pasto.

FOCUS

El jimador per il processo di taglio utilizza la coa, che è un antico strumento utilizzato per tagliare le foglie dell'agave per il nucleo, o pina, da trasformare in Tequila. È uno strumento semplice, come un machete, la cui efficienza ha resistito alla prova del tempo.

