

AGAVE | TEQUILA | ANEJO

HERRADURA TEQUILA ANEJO

HERRADURA | MESSICO

70 cl / 40°

Tipologia: Tequila Anejo

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione in multicolonna

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Herradura Tequila Anejo è prodotto con 100% agave Blue Weber. La fermentazione avviene in presenza di lieviti in tini di acciaio inox. Alla vista, color ambra brillante e profondo. Al naso, sentori di agrumi, di erbe aromatiche, di cedro e di frutta secca, con una piacevole nota dolce e avvolgente. In bocca è ricco, caldo, morbido e di medio corpo. Finale armonico. Casa Herradura è una distilleria storica che produce questa tequila da oltre 25 anni. Herradura Anejo invecchia per 24 mesi in botti usate per il Bourbon del Kentucky.

COME LO BEVO

Da degustare in uno snifter, al limite con qualche scaglia di cioccolato, ma niente di più. Da abbinare alla fumata di un sigaro.

