

AGAVE | TEQUILA | BLANCO

MILAGRO SILVER

MILAGRO | MESSICO



70 cl / 40°

Tipologia: Tequila Blanco

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Milagro Silver è un tequila che utilizza solo agavi coltivate nella tenuta di Juan de la Torre, ora partner del marchio. Dopo la cottura in forno tradizionale, il liquido fermenta con lieviti selezionati. La maggior parte dei tequila viene distillata due volte, ma Milagro viene distillato tre volte, due in pot still e una in una colonna di acciaio inossidabile. Il risultato è un tequila dal colore luminoso, chiaro, con note agrumate fresche e agave cotta all'olfatto e, al gusto, note vegetali, fresche e agrumate, con finale speziato di pepe nero.

COME LO BEVO

Ottimo in miscelazione, ma anche bevuto liscio, perfetto accompagnato da una sangrita.

