

AGAVE | TEQUILA | REPOSADO

## EL JIMADOR REPOSADO

EL JIMADOR | MESSICO



**70 cl / 38°**

**Tipologia:** Tequila Reposado

**Materia prima:** 100% agave Blue Weber

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Distillazione in single Column

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

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.

### COME LO BEVO

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.

