

AGAVE | TEQUILA | REPOSADO

## HERRADURA TEQUILA REPOSADO

HERRADURA | MESSICO

**70 cl / 40°**

**Tipologia:** Tequila Reposado

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

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Distillazione in multicolonna

**Astuccio:** No



### PERCHÉ È DIFFERENTE

Herradura Tequila Reposado è prodotto con 100% agave Blue Weber. La fermentazione avviene in presenza di lieviti in tini di acciaio inox. Il Reposado è stato uno dei pionieri del mercato. Di un bel colore dorato, rivela al naso aromi di anice, di frutta e di spezie. Dolce, svela in bocca note di vaniglia, di burro e di pepe prima di finire su note zuccherose e soavi. Il Tequila Herradura è prodotto nella distilleria storica, fondata nel 1870 da Felix Lopez e situata ad Amatitan, nella regione di Jalisco in Messico. Invecchiati 11 mesi in fusti di rovere americano, i tequila sono sempre elaborati secondo la ricetta e il metodo ancestrale unicamente a partire da Agave Blu.

### COME LO BEVO

Da bere lentamente in un bicchiere da degustazione, oppure in forma di cocktail come Tequila Old Fashioned, nettare d'agave e bitter.

### FOCUS

Herradura Reposado è un vero e proprio omaggio al territorio di Jalisco, regione in cui ha sede Herradura dal lontano 1870. L'affinamento in legno conferisce a questa tequila un sorso espressivo e maturo, contribuendo anche a rilasciare aromi terziari che si avvertono non appena si avvicina il distillato al naso.

