

# Descrizione

## EMOZIONI ASSICURATE

La tequila Anejo Don Julio è figlia di una tradizione tramandata nel tempo e dell'artigianalità che segna gran parte del processo produttivo curato direttamente dal mastro distillatore **Don Julio** che seleziona solo le migliori piante di **Agave Blu** coltivate nella terra di Jalisco. A seguito di una doppia distillazione, è fatta maturare per **18 mesi** in botti di rovere bianco americano, a testimonianza di come saper creare una tequila di qualità superiore.

Dal colore ambrato chiaro, si esprime al naso con un bouquet ricco, tipico e complesso, stupendoci per il perfetto equilibrio che sussiste tra le sfumature erbacee dell'agave, insieme a quelle di legno e vaniglia. L'assaggio si mostra in tutta la sua ineccepibile morbidezza, proponendo intense sensazioni saporifere di agave cotto e di miele, avvolte da un abbraccio alcolico che riscalda il palato. Lungo il finale che si dissolve lentamente su note fumè e di cioccolato fondente.

Garanzia di emozioni se bevuta liscia, si esalta anche in versione "on the rocks".

# Informazioni tecniche

## CATEGORIA

Tequila

## ASTUCCIO

Con Astuccio

## PRODUTTORE

Don Julio

## NAZIONE

Messico

## VARIETÀ TEQUILA

Reposado

## GRADAZIONE

38%

## TEMP. MIN DI SERVIZIO

16 °C

## TEMP. MAX DI SERVIZIO

18 °C

## FORMATO

0.70L