TEQUILA ESPOLON ANEJO



Tequila Espolon Añejo inizia come Blanco e diventa qualcosa di completamente unico. Prima invecchiato in rovere americano nuovo per 10 mesi, viene poi posto in botti di whisky bourbon profondamente carbonizzate e invecchiato due mesi in più per creare una tequila ricca di carattere con un gusto tutto suo.
Al naso spicca un complesso equilibrio di agave tostata e legno, con sentori di frutta secca e caramello al burro.
Al palato invece si riconoscono sottili note di caramello, vaniglia, frutta secca e persino cioccolato, destinate a palati esigenti.

PROVENIENZA:	MESSICO
FORMATO:	0,70 lt
GRADAZIONE:	40 % VOL.

Via Tione, 25 - 37010 Pastrengo (VR)
Tel. 045-6770445 - Whatsapp: 347-3096229
info@peckerbevande.eu