TEQUILA ESPOLON REPOSADO



Si caratterizza per un affinamento in barili di quercia americana leggermente carbonizzati tra i 3 e i 5 mesi.
Al colore questa tequila risulta dorata, il naso è riccamente speziato con aromi di caramello, mentre in bocca il palato è rotondo e leggermente corposo con sentori di agave tostata e frutta tropicale con un lungo finale speziato.
Una tequila perfetta per accompagnare cocktail speziati e caratteristici come il Mule Messicano.

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

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