

GRAN RESERVA DE
DON ALBERTO



アネホ

24ヶ月間オーク樽で寝かせ、ゴールドとシルバーの色調の、調理したアガベのニュアンスがある、繊細な樽仕上げのテキーラが実現しました。

香り

調理したアガベ、オーク、バター、ブラックペッパー、土

風味

調理したアガベ、オーク、ブラックペッパー、バター、バタースコッチ

ボディ

フルボディ(重口)

色

強いゴールド

番号： 1477

アガベ種類： テキーラウェーバー

生産地域： アレナル・ジャリスコ

調理： 石窯 / 直火

抽出： タオナローラーミル

水： 天然水

発酵： 100%アガベ、木桶、野外発酵

蒸留： 蒸留2回

蒸留器： 銅鍋

アルコール度数： 40% (80プルーフ)

熟成： アメリカンホワイトオーク樽、
使用済み樽、バーボン樽