

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 |