

GRAN RESERVA DE  
DON ALBERTO



## エクストラアネホ

ドン・アルベルトの最高のグランドリザーブの樽で4年間寝かせたテキーラです。

### 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、ドライフルーツ、キャラメル

### ボディ

フルボディ(重口)

### 色

アンバー調

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、  
バーボン樽で4年間