

# 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