

## TEQUILA DON JULIO ANEJO



La tequila Anejo Don Julio vanta sessant'anni di tradizione e una lavorazione ancora in gran parte eseguita a mano. La produzione è curata personalmente dall'ottantenne Mastro Tequilero Don Julio che sceglie solo le migliori piante di agave blu, con più del 20% di zucchero e cresciute per almeno 10-12 anni nelle colline messicane di Jalisco. Don Julio Anejo viene prodotto con doppia distillazione e lasciato invecchiare in botti di rovere dai 4 agli 8 mesi, ma mai più di un anno. Appare con un colore ambra chiaro e si esprime al naso attraverso aromi erbacei in una combinazione di agrumi freschi come lime, pompelmo e mandarino con un lieve tocco di caramello. Il gusto è inconfondibile ed è particolarmente morbido per un tequila, proprio per questo è un prodotto fuori dagli standard e apprezzato a livello mondiale. Riesce ad incarnare una sintesi perfetta tra note fruttate di mela, pera e limone. Ha un sapore intenso e caratteristico in perfetto equilibrio tra agave, legno e un accenno di vaniglia e cannella. Robusto e complesso con espressioni di agave cotto e miele, è bilanciato da richiami affumicati appena percepibili e note di cioccolato fondente che vengono fuori in un secondo momento. Una tequila intensa dalla persistenza leggera e duratura.

Colore

Ambrato chiaro

Profumo

Note di agrumi freschi, pompelmo, mandarino e un finale ricco di caramello

Gusto

Robusto e complesso, con espressioni di agave cotto, intenso, distintivo e di bella personalità

