

Chinaco Reposando – Chinaco



TIPOLOGIA

Tequila

ZONA PRODUTTIVA

Tamaulipas (Messico)

MATERIA PRIMA

Agave puro

FERMENTAZIONE

Avviene in vasche di acciaio, utilizzando il lievito naturale tipico di Chinaco

DISTILLAZIONE

Avviene in due alambicchi rivestiti di rame

INVECCHIAMENTO

Undici mesi in botti di rovere bianco provenienti dalla Francia e dall'Inghilterra, alcune delle quali sono state utilizzate contemporaneamente per l'invecchiamento dello Scotch, che ora hanno più di 35 anni e conferiscono un carattere legnoso gentile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Ambra chiara dorata
- Profumo: Al naso si presenta generoso di scorza di agrumi, pesca e mela, un accenno di aneto e mela cotogna
- Gusto: Al palato si esprimono sapori puliti e freschi, con piena profondità ed equilibrio, coronati da un finale medio-lungo, persistente, fruttato e speziato.