



Tequila Blanco Don Julio

Tequila Blanco è il prodotto simbolo della distilleria Don Julio, base da cui si parte per produrre tutte le altre varianti che caratterizzano la gamma. Si tratta di una "Luxury Tequila", un prodotto di classe conosciuto e apprezzato dagli estimatori di tutto il mondo. L'attenzione per la materia prima è quasi maniacale, così come la cura con cui si segue ogni fase del processo di distillazione.

Ogni bottiglia di Tequila Don Julio proviene dalle più raffinate coltivazioni di agave blu, distese sotto il sole cocente di Los Altos de Jalisco (Messico). Una volta raggiunta la perfetta maturazione, l'agave è raccolta rigorosamente a mano per non danneggiarne neanche una foglia dove un particolare microclima e il sottosuolo ricco di minerali le consentono di crescere raggiungendo la piena maturazione in un periodo di 7 anni. I "cuori" di ciascuna pianta vengono trasportati all'interno dei locali destinati alla distillazione, dove si cuociono in forni per tre giorni, al termine dei quali si ottiene il succo d'agave. Il succo viene quindi distillato almeno due volte, tramite alambicco a ciclo discontinuo, utilizzando lo stesso metodo usato da Don Julio González più di 60 anni fa e ancora oggi considerato insostituibile, tramandato come un segreto tra le generazioni. 100% agave blu per una Tequila tra le migliori in commercio, ideale in purezza, con qualche cubetto di ghiaccio e una fetta di lime oppure nel vostro cocktail preferito.

Colore: Trasparente e cristallina, quasi brillante,

Olfatto: presenta un olfatto caratteristico di agave e agrume con lievi sentori vegetali di erba falciata e fieno.

Palato: l'assaggio è caratterizzato da un incredibile gusto deciso di agave, che lascia un palato liscio e pulito, con un perfetto bilanciamento nella nota alcolica.

Finale: finale lungo di pepe nero e ritorni speziati.

Gradazione 38%

Cl.70