



MIJENTA AÑEJO GRAN RESERVA

Tequila | Escócia

Ref.

A Mijenta Añejo é a expressão envelhecida, durante 18 meses, da Mijenta Blanco. Uma pequena parte da Blanco fica de parte nas caves para ser envelhecida.

A ultra-premium tequila Añejo atinge a perfeita harmonia entre os componentes do agave e as notas de carvalho. É este equilíbrio que a distingue do predominante sabor a madeira que se encontra na maioria das outras Añejos no mercado.

É envelhecida por um mínimo de 18 meses num blend de barricas de carvalho branco americano, carvalho francês, cascos de acácia francesa e barricas de licor de ginja.

Nota de prova: Cor dourada encorpada, com reflexos acobreados que brilham no copo e refletem o harmonioso processo de envelhecimento. No nariz revela notas de grãos de cacau, com camadas de caramelo amanteigado, agave cozido e um toque de tabaco. No palato é suave e aveludada, com um leque de sabores complexos que vão desde os frutos desidratados, às especiarias, passando por toques de café.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 40 %

Informações Logísticas
