



DON GOOD TEQUILA CO.

TEQUILA LA HORA AZUL

Añejo

40 % VOL



Nata per viaggiare nel mondo

“Tequila” è una denominazione di origine controllata che indica l’acquavite di agave prodotta in Messico, principalmente nello stato di Jalisco.

Autenticamente Messicana l’azienda Don Good Tequila è saldamente radicata al suolo ed alle tradizioni della sua gente e della sua cultura.

La Hora Azul si caratterizza per l’emblema dei due serpenti intrecciati raffiguranti la passione, l’energia primordiale e l’infinita continuità della vita stessa. Nel suo nome si racchiude l’espressione dell’infinito, nonché l’ispirazione del marchio della Casa.

La Tequila La Hora Azul è prodotta esclusivamente con l’agave blu, la migliore qualità proveniente da terreni vulcanici. Una delle caratteristiche che più la contraddistingue è la cottura della piña (la parte centrale della pianta spogliata delle foglie) che anziché a vapore, avviene in appositi forni che permettono di conservare meglio l’aroma e la freschezza.

La Tequila Añejo ha un invecchiamento da 1 a 3 anni in botte.

COLORE: profondi riflessi dorati e seducenti.

NASO: note di rovere affumicato, noci e caramello.

GUSTO: morbidi aromi di vaniglia affumicata ed essenza speziata di frutta

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

L’Añejo va abbinato a formaggi affumicati e stagionati, noci e sigari. È anche un perfetto abbinamento per una tazza di caffè espresso e deliziosi tartufi di cioccolato.