SENTIR ESPADIN REPOSADO

Mezcal artigianale prodotto in Messico ad Oaxaca dalla Distilleria Sentir. L'agave utilizzata è della varietà Espadin (Agave Angustifolia).
Distillato in alambicchi di rame, matura per 9 mesi in botti di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta d'aspetto color ambra. Al naso è dolce con note di vaniglia e frutta matura. Al palato si accentua la presenza, già intuibile al naso, di agave cotta e di una leggera affumicatura.

Cod. 34232 – 70 cl. – 45% vol – U. ct. 6 bt. – gift box + 2 bicchieri