



SENTIR ESPADIN AÑEJO

Mezcal artigianale prodotto in Messico ad Oaxaca dalla Distilleria Sentir. L'agave utilizzata è della varietà Espadín (Agave Angustifolia).

Distillato in alambicchi di rame, matura per almeno 2 anni in botti di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta d'aspetto color ambra. È un Mezcal delicato e aromatico. Spiccano le note di miele, mandorla e bergamotto.

Cod. 34236 - 70 cl. - 40% vol - U. ct. 6 bt. - gift box + 2 bicchieri

1957
Rinaldi