



AVIÓN RESERVA CRISTALINO

Tequila Añejo | 100% Agave

Avión Reserva Cristalino est fabriqué à partir d'agaves de Jalisco sélectionnés à la main, lentement torréfiés dans des fours en briques et traités selon une méthode de distillation moderne consistant à mélanger un Añejo de 12 mois avec une tequila Extra Añejo de trois ans d'âge, ultra-premium. Le mélange est doublement filtré sur charbon de bois afin d'éliminer les couleurs naturelles que le spiritueux a absorbées dans le fût, ce qui permet au spiritueux de conserver sa saveur complexe et d'ajouter la clarté d'une tequila Blanco.

Tasting notes

Taste

La tequila Avión Reserva Cristalino présente des notes de chêne, de vanille, d'épices, de noix rôties et d'agaves terreux.