



CAVA DE ORO^{BLACK EDITION}

Tequila Añejo Extra Vieilli | Black Edition

Black Edition est le Tequila Anejo extra vieilli de Cava de Oro, mûri 24 mois en chêne blanc français puis affiné trois mois supplémentaires en chêne américain neuf. Il est élaboré à partir de 100 % agave bleu Weber au Jalisco et embouteillé à 40 % volume. ÉLEVAGE : la distinction importante est la classification. Selon les règles du CRT, Anejo désigne une tequila mûrie au moins un an, tandis qu'Extra Anejo exige au moins trois ans. Cette bouteille doit donc être décrite comme Anejo extra vieilli, et non comme le Cava de Oro Extra Anejo de cinq ans. SERVICE : servir pur dans un petit verre à pied, à température ambiante. Son profil agave caramélisé, vanille et chêne grillé accompagne chocolat noir, desserts à la cannelle, fruits secs ou cigare doux.

Tasting notes

Color

Ambre foncé aux reflets rouges.

Aroma

Agave caramélisé, chêne grillé, vanille et épices douces.

Taste

Rond et boisé en douceur, avec agave cuit, caramel, vanille et épices de fût délicates.

Finish

Doux, long et suave, avec agave, chêne et caramel persistants.

CAVA DE ORO Cava de Oro est un producteur familial de tequila d'El Arenal, Jalisco, associé à la famille Partida et à Tequilera Puerta de Hierro. La maison travaille l'agave bleu Weber et cultive un style rond, doux et marqué par le bois sur ses Reposado, Anejo, Extra Anejo et éditions spéciales. Le style reste proche d'Adictivo et Gran Reserva de Don Alberto : des tequilas polies, généreuses et orientées dégustation, plutôt que cocktail.

