



DON JULIO REAL

Extra Añejo Tequila

Année après année, Don Julio Gonzalez s'est affirmé en maître distillateur en choisissant uniquement les meilleures feuilles d'agave pour fabriquer ce produit unique et en recherchant continuellement les moyens les plus novateurs et les plus révolutionnaires pour produire et affiner ses tequilas. Don Julio Real est incroyablement doux et son goût est particulièrement raffiné. Une tequila extra añejo exceptionnelle, vieillie en fûts de chêne américain entre 3 et 5 ans.

Tasting notes

Color

Ambre

Aroma

Un arôme mature, équilibré par de douces notes d'agaves et d'agave cuit

Taste

Extraordinairement onctueux, il semble caraméliser au fond de la bouche, laissant un léger picotement évoquant le poivre d'agave.

Finish

Suave avec des notes de vanille persistantes et un soupçon de chêne pour une finale chaleureuse et luxueuse.

La Tequila Don Julio Premium est fabriquée à partir d'agave Weber bleu à 100 %, qui a poussé pendant 8 à 10 ans sur un sol argileux riche en minéraux. Après la récolte, la tequila est grillée pendant 3 jours dans des fours en pierre, puis mise en fûts de chêne blanc pendant 30 mois. Un hommage au fondateur de la société Don Julio, qui a commencé à produire de la tequila en 1942.