

cocktail/wine

TEQUILA

TEQUILA "SILVER" 1800

10 €

38% • Messico

È ottenuta utilizzando il 100% di agave blu, viene prodotta con un doppio processo di distillazione, e regala un approccio più morbido e più gentile rispetto alle altre Tequila presenti sul mercato. Cristallino e trasparente l'occhio. Il naso è delicato e composto, caratterizzato da sentori di agave, spezie e prugne secche. Il sorso, rotondo e vellutato, è di ottimo equilibrio e di buona persistenza. Gradevole il retrogusto.

TEQUILA "REPOSADO" 1800

10 €

38% • Messico

Prodotta con agave blu al 100%, la Tequila Reposado 1800 è maturata in botti di rovere americano e francese per non meno di sei mesi. Ricca e complessa tanto al naso quanto al palato. Giallo ambra il colore, limpido e luminoso. Caramello burroso, cannella e vaniglia, note affumicate, scorza d'arancia e burro d'arachidi: il bouquet olfattivo è articolato e ricco. La bocca riprende le orme tracciate dal naso, rivelandosi equilibrata, di buona struttura e di ottima lunghezza.

TEQUILA "ANEJO" 1800

12 €

38% • Messico

Utilizzando 100% Weber Blue Agave, raccolto al suo apice (8-12 anni), "Añejo 1800" viene affinato in botti di rovere francese per un minimo di 14 mesi. Il suo sentore può essere definito come speziato e ben arrotondato con sentori di quercia, vaniglia e caramello.

DON JULIO 1942

33 €

40% • Messico

Don Julio 1942 è una vecchia tequila creata come un'edizione speciale per celebrare il 60 ° anniversario del lancio della prima tequila Don Julio nel 2002. Questa tequila viene sottoposta a una doppia distillazione in un piccolo alambicco che rimuove qualsiasi impurità che potrebbe rimanere nella miscela e quindi ottenere una texture molto morbida. Più tardi invecchia per due anni in botti di rovere bianco che precedentemente contenevano bourbon e che conferiscono un inconfondibile aroma di caramello e vaniglia.

DON JULIO BLANCO

10 €

38% • Messico

Il Don Julio Blanco è un doppio distillato che viene elaborato dalla migliore agave blu, la più fresca e ben coltivata. Questa tequila è senza dubbio il prodotto più puro ed emblematico di casa Don Julio. Ha un attraente colore argenteo e cristallino e intensi sapori di agrumi e spezie, aromi che fanno di tradizione e di terroir. Incorpora in sé tutto il carattere dell'agave, e per la sua purezza si mescola facilmente con altri ingredienti in cocktail tradizionali come il margarita o in ricette più moderne. Don Julio Blanco è sicuramente una tequila di lusso.

DON JULIO REPOSADO

12 €

40% • Messico

La Tequila Don Julio Reposado è una tequila Superpremium nata dall'impegno di un solo uomo: Don Julio González Estrada. Il giovane Gonzalez ha iniziato il suo viaggio nel mondo delle tequila senza troppe risorse, ma con molta passione, e per 45 anni ha perfezionato i metodi tradizionali di distillazione in Messico per creare un carattere particolarmente morbido in tutta la sua gamma. Don Julio Reposado si distingue, in linea con lo stile della casa, per il suo gusto morbido ed elegante, con un aroma avvolgente. Incarna l'essenza della perfetta tequila invecchiata in legno, che fornisce un retrogusto setoso e caldo con essenza di noci, frutta secca e un tocco di mela caramellata.

DON JULIO ANEJO

14 €

40% • Messico

Il Tequila Añejo di Don Julio origina da una selezione delle migliori piante di agave blu che crescono sulle colline messicane di Jalisco. Una volta concluso il processo di doppia distillazione, in piccoli lotti, questo tequila viene lasciato a invecchiare in botti di rovere bianco americano per 18 mesi. Questo Tequila Añejo è contraddistinto da un colore ambrato chiaro. Al naso si apre con aromi di lime, pomelo e mandarino, impreziosito da un elegante tocco di caramello. Al palato si dimostra corposo e complesso, con sentori di agave cotto, miele selvatico e toffee.

TEQUILA OCHO BLANCO

12 €

40% • Messico

Tequila Blanco 8 Ocho viene realizzata a partire da agave blu puro nello stato di Jalisco, in Messico. Questo tequila matura in botti di rovere americano per 48 mesi, prima di essere imbottigliato. Di aspetto cristallino e trasparente, il Tequila Blanco 8 Ocho si apre al naso con gradevoli sentori vegetali e di pepe bianco. Al palato risulta deciso e robusto, caldo e astringente.

TEQUILA LA DAMA

12 €

40% • Messico

Tequila La Dama è prodotta seguendo i dettami della lavorazione biologica, rispettando l'ambiente, sia naturale che umano, nella zona di Los Altos, Jalisco, una delle regioni maggiormente vocate alla coltivazione e alla produzione dell'agave, con un microclima e un suolo ideali. Poiché l'industria della tequila è dominata dagli uomini, la famiglia Galindo ha voluto onorare e ringraziare le donne integrandole nel nome della loro tequila: La Dama.

TEQUILA BLANCO • CASAMIGOS

12 €

40% • Messico

Il processo di produzione parte da una meticolosa selezione di agave blu, coltivata nello stato di Jalisco, pianta il cui cuore – la cosiddetta "piña" – viene fatta tostare per 72 ore in appositi forni. Dopo la pressatura segue una fermentazione lenta, vero e proprio marchio di fabbrica di Casamigos, che ha una durata di 80 ore. L'affinamento si svolge infine in contenitori di acciaio inossidabile, per un periodo di 2 mesi. All'assaggio ha un corpo morbido, quasi oleoso, cremoso, con un sorso dal leggero tono agrumato, che si conclude con un finale rotondo e persistente.

TEQUILA REPOSADO • CASAMIGOS

14 €

40% • Messico

Un'etichetta che nasce da una cottura e una fermentazione lenta, il cui iter produttivo prosegue poi con una distillazione tramite alambicchi di piccole dimensioni. Al termine del processo di lavorazione la Tequila viene fatta riposare per 7 mesi in botti che contenevano Bourbon, che contribuiscono a rilasciare nel distillato finale profumi e sapori leggermente legnosi. Un prodotto dal sorso setoso, che conquista il palato sin dai primi istanti, regalando un'esperienza a dir poco unica. I profumi che avvolgono il naso raccontano una trama olfattiva costituita da note di vaniglia, nocciole e miele. Al palato ha un profilo viscoso, denso, caratterizzato da un tipico gusto tostato, che si alterna a una leggera sensazione più affumicata

TEQUILA ANEJO • CASAMIGOS

15 €

40% • Messico

Il processo di produzione parte da una meticolosa selezione di agave blu, coltivata nello stato di Jalisco, pianta il cui cuore – la cosiddetta "piña" – viene fatta tostare per 72 ore in appositi forni. Dopo la pressatura segue una fermentazione lenta, vero e proprio marchio di fabbrica di Casamigos, che ha una durata di 80 ore. L'affinamento si svolge poi per 14 mesi in botti di rovere francese. All'assaggio è di buon corpo, con un sorso leggermente dolce, MOLTO scorrevole e morbida al palato.

TEQUILA BLANCO • RIAZUL TEQUILA PLATA 15 €

40% • Messico

cocktail/wine

MEZCAL

MEZCAL ILLEGAL JOVEN

12 €

40% • Messico

Illegal produce Mezcal in Messico, nella zona Oaxaca con metodi artigianali, secondo le migliori tradizioni dei distillati di succo d'agave. Colore trasparente e cristallino. L'aroma è fresco con aromi d'agave, note agrumate e una sfumatura leggermente speziata. Al palato è morbido, caldo, piacevolmente fragrante.

MEZCAL ILLEGAL REPOSADO

14 €

40% • Messico

Colore giallo con riflessi dorati. Al naso esprime note d'agrumi con sentori morbidi di caramello e di spezie. Il gusto è caratterizzato da aromi vellutati di frutta caramellata e vaniglia.

MEZCAL ILLEGAL ANEJO

18 €

40% • Messico

Colore ambrato, con riflessi dorati. Il bouquet è intenso e complesso, con aromi di agrumi canditi, note boisé e spezie. Il gusto è ampio, morbido, con aroma d'agave e sentori terziari di legni dolci e speziati.

BACANORA RANCHO TEPUA BLANCO

21 €

44,5% • Messico

Il Bacanora Rancho Tepúa è prodotto usando esclusivamente agave Pacifica, cotta per 36 ore in forni ipogei per essere poi fermentata con lieviti selvatici in tini di inox fino a dieci giorni. Viene poi distillato due volte in un alambicco arabo in rame e acciaio. Il grado alcolico varia da produzione a produzione. Trasparente e incolore alla vista. Il naso si apre gradevolmente mentolato, con a seguire note dolci di ananas maturo, la sabbia, l'ardesia e il rovere. Il palato è erbaceo e aromatico, fresco e agrumato, nuovamente speziato in chiusura e minerale nel retrogusto.

SOTOL CLANDE BIENVENIDO JOVEN ENSAMBLE

15 €

52,5% • Messico

L'etichetta verde su questa bottiglia significa che questo distillato è stato realizzato con piante di Sotol e agave. Le piante vengono bollite, macinate, fermentate e distillate insieme. Questo ensemble SotolAgave viene quindi distillato in rame. Il tipo esatto di piante di sotol e agave utilizzate varia a seconda del lotto.