

CINCORO

Tequila



FICHA DE PRODUTO

CINCORO AÑEJO



DESCRIÇÃO



O Cincoro Añejo é o culminar de um processo de maturação meticuloso, que dura mais de 20 meses na destilaria. Esse longo envelhecimento intensifica a interação entre o barril e o tequila, resultando em uma expressão requintada e refinada.

A sensação em boca do Cincoro Añejo é inesquecível, oferecendo uma suavidade e um luxo que envolvem os sentidos. Cada gole revela uma profundidade de sabores complexos, com notas de caramelo, especiarias e uma doçura delicada desenvolvida ao longo de seu extenso tempo em barrica.

Este tequila é delicioso puro, permitindo apreciar plenamente sua rica paleta de sabores, com gelo, para uma experiência refrescante e sofisticada, ou em coquetéis bem elaborados, onde seu caráter distinto se destaca. O Cincoro Añejo é uma verdadeira obra-prima, refletindo a dedicação à excelência e a paixão pelo tequila de seus criadores.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



COLOR: âmbar brilhante

NARIZ: madeira de roble recién cortada; arce, frutos secos, canela y nuez moscada.

PALADAR: Agave cocido, roble tostado, arce, chocolate amargo y especias tostadas.

FINAL: Largo y complejo, notas de madera en evolución.

CARACTERÍSTICAS



Lugar de origen: México

Tipo: Tequila

Volumen Alc: 40% vol

Formato: 70 cl

