



**Codice Articolo**

**16975**

**SOTOL LA HIGUERA WHEELERI 45,2° 70X6**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

**70clx6**

Codice EAN

**799599687647**

Peso lordo imballo (kg)

**8**

**Unità logistica - cm 80x120**

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

**Altre note**

**Grado alcolico: 45,2**

Per produrre La Higuera Wheeleri si utilizza la varietà di Dasylyrion Wheeleri (una delle 21 varietà conosciute di sotol) che viene cotta in un forno conico di pietra. Successivamente viene tritata a mano con l'ascia e lasciata a fermentare con lieviti selvatici in tini di pino. La distillazione, infine, avviene in alambicco di rame.

Al naso presenta note erbacee, accompagnate da sentori di fumo, mentre al palato predominano le note erbacee, accompagnate da sentori di ananas. Si conclude con un finale secco ed equilibrato.