



HENNESSY X.O

Historia

Icono emblemático de la Casa de Hennessy. Creado en 1870 por Maurice Hennessy. Un auténtico original. X.O permanece inalterado desde su creación, pero nunca deja de sorprender con sus múltiples facetas. Su apreciación crece.

- Un nuevo estilo de coñac creado en 1870 por Maurice Hennessy, para su uso personal y para disfrute de su círculo de amigos.
- Lo bautizó con el nombre de X.O por su carácter extra añejo (“extra old”) de los aguardientes que lo componen.
- Un punto de inflexión en la historia, la creación de una nueva referencia, tanto para la Casa Hennessy como para el mundo de los licores de destilación.

El savoir-faire de Hennessy para el Hennessy X.O

Selección

Selección de poderosos aguardientes que poseen la capacidad de desarrollar su redondez con el paso del tiempo.

- Una gama de aguardientes marcados por su fuerza y su energía.
- Con la capacidad de alcanzar el equilibrio y la redondez con el paso del tiempo.
- Con una naturaleza dual que permita a los licores superponerse a la madera.

Añejamiento

- Aguardientes de una edad mínima de 12 años. Añejado en barricas jóvenes.
- Las barricas habían contenido anteriormente entre 2 y 3 aguardientes.
- Las notas amaderadas de las barricas se fusionan delicadamente con el licor, sin dominar el conjunto del ensamblaje.
- Confiere redondez y “pátina” a los aguardientes, y notas de especias.
- Proporciona a los aguardientes un color ámbar profundo.



Ensamblaje

- Los aguardientes que han alcanzado la mayor cantidad de taninos de madera se ensamblan para crear un coñac totalmente satisfactorio: Robusto y rico con una increíble persistencia.
- Ensamblaje de unos 100 aguardientes.
- Equilibrio entre fuerza y riqueza: notas de pimienta negra y de cacao complementadas con toques de frutos secos y en conserva.
- Una persistencia inigualable: El Hennessy X.O deja una fuerte impresión en el alma del conocedor.
- Logrado gracias al Savoir-Faire excepcional del maestro ensamblador y del Comité de degustación de la Casa Hennessy.

Color

Color ámbar, profundo e intenso.

En nariz

Aromas fuertes y ricos: un carácter robusto de notas pimentadas y de cacao suavizadas con notas de frutos secos y en conserva. Notas especiadas al final. Una persistencia increíble.

En boca

Una textura rica, redonda y placentera. Un toque de chocolate y un matiz afrutado que abarca el conjunto. Los conocedores lo aprecian solo, con hielo o cortado con un chorro de agua con o sin gas.