

Exotico

EXOTICO BLANCO

NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione La fermentazione inizia con l'aggiunta del lievito Exotico, ottenuto da una ricetta di famiglia. Non tutte le distillerie producono il loro lievito, ma questa attenzione al dettaglio è ciò che contraddistingue Exotico dalle altre tequila. Exotico® viene quindi distillato due volte, utilizzando i tradizionali alambicchi pot still, per ottenere le parti più ricche e conferire un sapore esclusivo.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente cristallino.

Profumo Un aroma fresco a base di erbe con sfumature speziate.

Sapore Intenso di agave fresca con sentori di pepe e note erbacee.

Finale Note calde e speziate.



JALISCO / MESSICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA
IN ALAMBICCHI POT STILL



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER

