

AGAVE | TEQUILA | BLANCO

TAPATIO TEQUILA BLANCO

TAPATIO | MEXICO

50 cl / 38°

Category: Tequila Blanco

Raw material: 100% agave Tequilana Weber Azul

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No



WHY IT'S DIFFERENT

La distilleria si approvvigiona dell'agave direttamente nei diversi ranch di proprietà della famiglia Camarena, dove coltivano l'Agave azul per la produzione del loro tequila. La maturazione completa della pianta avviene tra i 6/8 anni.

HOW DO I DRINK IT?

Per la sua freschezza è facilmente utilizzabile nel bere miscelato in drink come Margarita, Paloma o Tequila Sunrise o per creare signature cocktail.

FOCUS

Tequila Tapatio è per coloro che cercano la massima qualità; il nostro impegno è quello di mantenere gli attributi che contraddistinguono la nostra azienda da quasi 80 anni, con il tocco che solo la lavorazione artigianale e artigianale può dare all'autentica tequila al 100% di Agave. La distilleria "La Alteña" viene fondata da Don Felipe Camarena Hernández il 7 luglio 1937 e nel 1940 iniziò a vendere tequila 100% agave blu con il marchio "Tapatio" Il 7 luglio 2007 (07-07-07), l'azienda ha raggiunto i 70 anni dalla sua fondazione e un tributo è stato pagato alle tre generazioni che, durante questo periodo, hanno plasmato e rafforzato non solo una distilleria, ma una famiglia che attualmente rimane un'icona di qualità artigianale.

