

AGAVE | TEQUILA | EXTRA AÑEJO

TAPATIO EXELENCIAEXTRA AÑEJO

TAPATIO | MEXICO



1 lt, 70 cl / 38, 40°

Category: Tequila Extra Añejo

Raw material: 100% agaveTequilana Weber Azul

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Aspetto Colore mogano, ambra scuro con toni rossastri. Di gran corpo, con una grande presenza di oli essenziali che si notano negli archetti in degustazione Aroma Grande concentrazione di aromi di vaniglia, acero e mela che completano perfettamente gli aromi di agave cotta intensa, peperoni arrosto, cannella e spezie. Quando respira, rilascia aromi di pane cotto, pisello dolce e delicate note floreali. Gusto Favolosa intensità di sapore, con tutti gli elementi aromatici perfettamente delineati: Agave cotta intensa, pan di Spagna, spezie, zucchero di canna, cioccolato, vaniglia e caramello, noci e spezie leggere, il tutto assemblato in un sontuoso insieme con il sapore cremoso della quercia che lo avvolge. Un finale caldo, ricco, assolutamente intricato e incredibilmente lungo.

HOW DO I DRINK IT?

Un tequila da assaporare nel modo giusto, liscio in uno snifter. Sarebbe imperdonabile mescolarlo e persino diluirlo con acqua o ghiaccio. Paragonabile ai migliori whisky o cognac esistenti sul mercato.

FOCUS

Tapatio è un termine colloquiale in spagnolo del Messico, con cui vengono chiamate le persone originarie di Guadalajara, capitale dello stato di Jalisco. È anche usato come aggettivo per qualsiasi cosa associata a Guadalajara o agli altopiani di Jalisco. La parola deriva dalla parola nahuatl tlapatiyōtl, il nome di un'unità monetaria in uso nell' epoca pre-ispanica che divenne più strettamente associata alla regione in cui si trova l'odierna Guadalajara.

