

AGAVE | TEQUILA | REPOSADO

TAPATIO TEQUILA REPOSADO

TAPATIO | MEXICO

70 cl / 38°

Product type: Tequila Reposado

Base ingredients: 100% Tequilana Weber Azul

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Case: No



WHY IT'S DIFFERENT

Aroma: agave cotta, mela, pepe verde, peperone grigliato, legna leggermente affumicata. Una tequila molto ben bilanciato tra sapori speziati e dolci. Perfetto per un margarita, ma anche per essere gustato liscio a temperatura ambiente. Gusto: meno assertiva rispetto al blanco, ma il pepe viene fuori alla distanza. Equilibrato e cremoso, le spezie si amalgamano molto bene con gli elementi vegetali. Finale: morbida, tuttavia con una punta di piccante che va a svanire lentamente. Il passaggio in legno gli conferisce un piacevole retrogusto di crema e vaniglia. Un tequila molto ben bilanciato tra sapori speziati e dolci. Perfetto per ua margarita, ma anche per essere gustato liscio a temperatura ambiente.

FOCUS

Carlos Camarena è un Maestro Tequilero di terza generazione ed è il Master Distiller di Tequila Tapatio prodotto nella distilleria La Alteña a Jalisco. È tra i produttori di tequila più rispettati per i distillati di qualità che produce. È stato premiato numerose volte, tra le tante citiamo: - Medaglia d'oro per il suo contributo nell'industria del tequila da parte del Presidente del Messico. (2010) - Premio The Distiller of the Year dalla "San Francisco World Spirits Competition" (2005) - Stella d'oro dalla "World Marketing Organization" (2009)

