

AGAVE | TEQUILA | AÑEJO

TAPATIO TEQUILA AÑEJO

TAPATIO | MESSICO

50 cl / 40°

Tipologia: Tequila Anejo

Materia prima: 100% Agave Tequilana Weber Azul

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Più ricco e carico rispetto alle espressioni più giovani, al naso si sentono subito le spezie, il pepe e l'agave cotta. Gusto: medio-pieno, di una morbidezza unica, con note di cacao e spezie cedute dal legno (cannella, chiodo di garofano) che si miscelano alle note vegetali cedute dall' agave stessa. Finitura: Speziato, leggermente piccante, riempie la bocca con sentori erbacei non presente nelle espressioni più giovani. La complessità data dalla permanenza in botte per 18 mesi è più evidente nel finale

COME LO BEVO

Tequila perfettamente bilanciato, è consigliagto berlo liscio, ma si può benissimo utilizzare per fare un "Tequila Old Fashioned" o un "Tequila Manhattan"

FOCUS

Tutto il tequila prodotto dalla famiglia Camarena è ottenuto esclusivamente da agave proveniente dai propri campi, un fatto che pochi altri produttori possono vantare. Poiché la produzione è di piccole dimensioni e accuratamente eseguita, il cuore e la passione dell'anima messicana dei Camarenas è in ogni goccia del loro tequila. La famiglia da sempre ha prodotto esclusivamente tequila 100% di agave.

