

AGAVE | TEQUILA | BLANCO

CENOTE BLANCO TEQUILA

CENOTE | MESSICO



70 cl / 40°

Tipologia: Tequila Blanco

Materia prima: Agave Tequilana Weber

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Tequila Cenote si ispira agli spettacolari Laghi Calcarei di acqua azzurra che si trovano nella foresta della penisola dello Yucatan. Cenote è un tequila puro ottenuto da agave azul tequilana weber al 100%. il Master distiller, Arturo Fuentes e il Master blender Alejandro Garcia Pàez gestiscono l'intero processo di produzione della "Fabrica de Tequilas Finos" che si trova ai piedi del vulcano Tequila a Jalisco. Cenote Tequila Blanco riposa in botte di rovere per tre settimane prima dell'imbottigliamento, sprigiona fragranti note di agrumi e pepe date dal contatto con il legno.

COME LO BEVO

Tequila Cenote si beve prima di tutto liscio, abbinato alla sangrita, il succo di pomodoro condito in stile messicano, accompagnato dalla cucina messicana. Cenote è un tequila molto morbido per cocktail classici come il Margarita o il Paloma.

FOCUS

Tutti i tequila blanco hanno bisogno di riposare qualche settimana prima di essere imbottigliate, questo processo aiuta a creare tequila blancos molto equilibrati.

