



## MARIA PASCUALA AÑEJO

### Tequila | 100% Agave Bleu Bio

Une tequila élégante et complexe, faite à 100% d'agave bleu, vieillie pendant seize mois en fûts de chêne français. Maria Pascuala añejo est une tequila de qualité supérieure, fabriquée et mise en bouteille à la main dans les hautes terres de l'État mexicain de Jalisco. Cette tequila est produite à partir de plantes d'agave bleu de la plus haute qualité qui ont mûri pendant 8 ans avant d'être distillées. Les bouteilles sont soufflées à la main et numérotées par des artisans locaux qui utilisent du verre recyclé. La tequila Maria Pascuala est un véritable témoignage de l'authenticité mexicaine.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Jaune paille

##### **Aroma**

Des agaves cuites, un mélange varié de chêne et de notes fruitées.

##### **Taste**

Texture veloutée avec un goût robuste d'agave cuit, suivi de délicates notes de chêne, de cacao et d'amande.

##### **Finish**

Doux avec de délicates notes de chêne.

À propos de Maria Pascuala Tequila Inspiré par une femme mexicaine du XVIIIe siècle nommée "Pascuala de Nava", qui représente la force et le mysticisme féminin dans la tradition mexicaine primitive. Le goût de la tequila Maria Pascuala a été conçu pour refléter les valeurs qui soulignent la marque : la délicatesse, la sophistication et la tradition. La tequila est fabriquée selon des méthodes de production écologiques qui réduisent au minimum le gaspillage des ressources naturelles.