MARIA PASCUALA EXTRA AÑEJO

Tequila | 100% Agave Bleu Bio

Un excellent añejo vieilli pendant quatre ans dans des fûts de vin de Bordeaux. Double distillation dans des alambics en acier et en cuivre, filtré par de la céramique et du charbon afin de libérer les arômes de l'agave pur. 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

Ambre

Aroma

Au nez, il est complexe, avec des arômes robustes et délicats d'agave, de chêne, de cacao et d'amande.

Taste

Très élégant avec une subtile note de chêne. Fèves de cacao grillées, agave cuite, gousse de vanille légère et amandes.

Finish

Élégant, séduisant et plein de tempérament.

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.