

TEQUILA  
**Exotico®**

## TEQUILA REPOSADO

JALISCO/MESSICO



**DURANGO - MEXICO**  
JALISCO

20° 41' 33.45" N  
103° 20' 46.53" O

Tutto inizia con il Weber Blue Agave coltivato nelle Highlands di Jalisco. Qui, il terreno argilloso produce un cuore di agave più grande e più dolce che conferisce a Exotico® il suo gusto floreale e rotondo.

Le piante di agave impiegano dai 7 a 15 anni per raggiungere la maturità. Una volta selezionate, le foglie distinte sono rifinite liberando solo la "piña" – il cuore dell'agave, a forma di ananas. I cuori vengono cotti a vapore per 16 ore; dopo la cottura, passano attraverso un mulino in cui l'agave viene sfibrata e delicatamente spremuta ottenendo l'"agua miel", che con il suo aroma fruttato arricchirà il prodotto finale. La fermentazione inizia con l'aggiunta del lievito Exotico®, ottenuto da una ricetta di famiglia.

Questa attenzione al dettaglio è ciò che contraddistingue Exotico® dalle altre tequila. Exotico® viene quindi distillato due volte, utilizzando i tradizionali alambicchi pot still, per ottenere le parti più ricche e conferire un sapore esclusivo.



### TIPOLOGIA

Tequila premium



### ZONA PRODUTTIVA

Jalisco



### MATERIA PRIMA

100% Weber Blue Agave



### DISTILLAZIONE

La fermentazione inizia con l'aggiunta del lievito Exotico®, ottenuto da una ricetta di famiglia. Non tutte le distillerie producono il loro lievito, ma questa attenzione al dettaglio è ciò che contraddistingue Exotico® dalle altre tequila. Exotico® viene quindi distillato due volte, utilizzando i tradizionali alambicchi pot still, per ottenere le parti più ricche e conferire un sapore esclusivo



### INVECCHIAMENTO

Minimo 6 mesi in speciali botti di rovere bianco



### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



### COLORE

Ambra intenso



### PROFUMO

Note di vaniglia, frutta secca e spezie, con un finale di rovere



### SAPORE

Gli aromi percepiti al naso emergono anche in bocca



### FINALE

Rovere e vaniglia seguiti da note di caramello e cannella