



## TEQUILA CUERVO BIANCA

Distillato originario del Messico, la **Tequila** è ottenuta dalla distillazione del frutto dell'agave blu, così chiamata per le sue foglie che, dopo una decina di giorni di maturazione, acquistano delle caratteristiche striature bluastre. Il nome Tequila indica, di per sé, una **denominazione d'origine controllata**, riconosciuta a livello internazionale e identificante il liquore di agave con un grado alcolico tra i 38 e i 50 gradi alcolici, prodotto tramite il metodo artigianale della distillazione in alambicco discontinuo, da almeno il 51% di distillato di agave. A differenza di numerose Tequila Blanco, questa selezione **Cuervo Clasico** nasce da un'accurato blend di pregiate selezioni, e matura per un breve periodo in botti di rovere, esprimendo al meglio le sue caratteristiche complesse e ricercate che la differenziano totalmente, in positivo, dal resto del mercato.

Trasparente e cristallina, questa Tequila esprime aromi vegetali di erba tagliata e floreali di fiori di campo, insieme a sbuffi salmastri e a toni speziati robusti di pepe bianco e noce moscata, con qualche accenno di terra e muschio. L'assaggio è secco, importante e caldo, morbido nella dolcezza che ricorda la canna da zucchero e ricco nei rimandi vegetali che ristorano l'assaggio, grazie ad una buona sapidità che avanza persistente nel finale mediamente lungo.

Ottima per gustare il sapore autentico del Messico, ben si presta al rito di Tequila, sale e limone, oppure ad un classico Frozen Margarita.

