

# TEQUILA REAL DE IXTLÁN BLANCO

Agave Azul



Tipo de Cuerpo



## DESTILERÍA

Inspirados en la rica herencia tequilera de México y la ancestral cultura wixarica, hemos concebido un tequila de extraordinarias bondades, con una combinación única de sabores y aromas.

Creamos momentos especiales a través de productos de la más alta calidad, satisfaciendo tus expectativas y promoviendo la cultura de la región.

## PROCESO

Agave cocido en hornos de mampostería y barricas de roble blanco tostado con 3 meses de maduración con un ligero tostado en el interior (doble destilación en alambiques de cobre).

## NOTAS DE CATA

Cristalino y transparente con destellos brillantes de color plata., con aroma fresco y herbal, con una marcada presencia de agave cocido. Con un sabor persistente y equilibrado con notas bajas a frutas y con un toque ligero a pimienta, característico de los tequilas artesanales.

Maridaje ideal con platillos que incluyan limón, lima, naranja, toronja o cilantro como ceviches, aguachiles, pescado asado, comida mexicana típica como carnitas suaves; o entradas de totopos con guacamole queso panela asado, salsas verdes, pico de gallo o queso fundido. ensaladas con vinagretas cítricas y postres frutales cítricos. También tomarlo derecho (solo) o coctelería clásica como una paloma tradicional (con refresco de toronja) o margarita, ya que los cítricos realzan su frescura



### Destilería/Maestro Tequilero

Real de Ixtlán  
Oscar Delgadillo



### Grados de Alcohol:

40% Alc.



### Producto Primario:

100% Agave Azul  
Tequilana Weber



### Temperatura de Consumo:

18-20 °C.