



MARIA PASCUALA_{BLANCO}

Tequila | 100% Agave Bleu Bio

Tequila d'agave bleu cristalline 100% organique, fabriquée et mise en bouteille par des artisans des hautes terres de Jalisco. Maria Pascuala Blanco Tequila est fabriquée à partir de plantes d'agave ayant atteint 8 à 10 ans de maturité, cuite dans des fours en pierre naturelle. Le liquide obtenu passe par une extraction et une distillation à la vapeur, exclusive pour cette région. 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

Clair comme de l'eau de roche

Aroma

Au nez, les arômes de fruits et de noix de muscade dominant.

Taste

Une tequila très complexe, avec des notes d'agaves et d'amandes, reflétant la texture brute de l'agave.

Finish

Un pur plaisir et une finale très persistante de fruits secs et d'agave.

À propos de Maria Pascuala Tequila Inspiré par une femme mexicaine du XVIII^e 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.