

EXIR AÑEJO

DESCRIPCIÓN

Exir Añejo Double Barrel es una expresión refinada del tequila, su carácter único proviene de una maduración independiente en barricas de roble americano y francés.

El roble americano, ofrece suaves notas de vainilla y matices dulces, se funde con la profundidad y fuerza del roble francés. Este aporta complejidad con notas de frutos secos, chocolate y un cálido toque a madera. Exir es una experiencia envolvente, donde cada sorbo invita a explorar una sofisticada riqueza de sabores para quienes valoran la tradición y buscan una experiencia memorable.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Categoría: Añejo

Clase: 100% Agave Tequilana Weber Variedad Azul

Origen del agave: Campos propios la región Valles, Jalisco & Santa María del Oro, Nayarit

Cocción: Hornos tradicionales de mampostería

Extracción: Molino de rodillos

Fermentación: Tanques de acero inoxidable con levadura propia

Destilación: Primera en acero inoxidable y segunda en cobre

Maduración: 12+ meses en barricas de roble americano y francés

Grado alcohólico: 40% (80 proof)

Capacidad: 750 ml

NOM: 1611 | Casa Victoria Latina, S.A. de C.V.



EXPERIENCIA

NOTAS DE CATA

Vista: Color dorado limpio y brillante con destellos cobrizos.

Cuerpo: Lágrimas largas anuncian un cuerpo de medio a robusto.

Aroma: Notas finas de maple, agave cocido, toques de madera, cacao tostado y especias.

Paladar: Entrada suave donde se perciben toques de dulces de frutos secos como higo y nuez.

Final: Largo y elegante, con un ligero toque seco de madera y cacao que invitan a degustar de nuevo.

MARIDAJE SUGERIDO

Alimentos: Cocina tradicional mexicana como chiles en nogada o cortes de carne.

Quesos: Añejos de sabores fuertes y profundos, como queso cotija y parmigiano reggiano.

Postres: Crème brûlée, chocolate amargo o pastel de nuez.

Puros: De intensidad media, con notas de madera o café.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Degustar solo, ligeramente fresco (16–18 °C) en copa tequilera.

