

# EXIR BLANCO

## DESCRIPCIÓN

Caracterizado por su brillo y claridad, Exir Blanco destaca un aroma de agave cocido que evoca desde el campo hasta los hornos donde toma vida. Con notas florales como azahar y lavanda, matices cítricos de toronja, un toque de pimienta y la frescura de la menta. En boca cada sorbo revela carácter y equilibrio, predominando el sabor dulce del agave cocido, convirtiéndolo en el acompañante ideal para momentos de celebración y disfrute auténtico.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Clase:** Blanco

**Categoría:** 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

**Grado alcohólico:** 40% (80 proof)

**Capacidad:** 750 ml

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



# EXPERIENCIA

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Apariencia cristalina y brillante con destellos plateados.

**Cuerpo:** Lágrimas largas y sedosas que anuncian un buen cuerpo.

**Aroma:** Intenso agave cocido al frente, con matices florales de azahar y lavanda, un toque de pimienta y menta fresca.

**Paladar:** Suave y envolvente, donde predomina el dulzor natural del agave con una sensación equilibrada.

**Final:** Fresco, limpio y persistente, con una permanencia agradable que invita a degustar nuevamente.

## MARIDAJE SUGERIDO

**Alimentos:** Mariscos frescos y cocina mexicana contemporánea, como langosta a la mantequilla u ostiones rockefeller.

**Quesos:** Quesos frescos y suaves, como queso de cabra, burrata o panela artesanal.

**Postres:** Ligeros, como panna cotta con coco, tartas cítricas o fruta fresca.

## RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

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

