

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

Origen del agave: Región Valles de Jalisco y Santa María del Oro, Nayarit

Cocción: Hornos tradicionales de mampostería

Extracción: Molino de rodillos

Fermentación: Abierta en tanques de acero inoxidable con levadura seleccionada

Destilación: Alambiques de acero inoxidable y segunda en alambiques de cobre

Grado alcohólico: 40% Alc. Vol. (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.

