

Tequila in Love



**LA CULTURA
DEL TEQUILA Y EL MEZCAL**

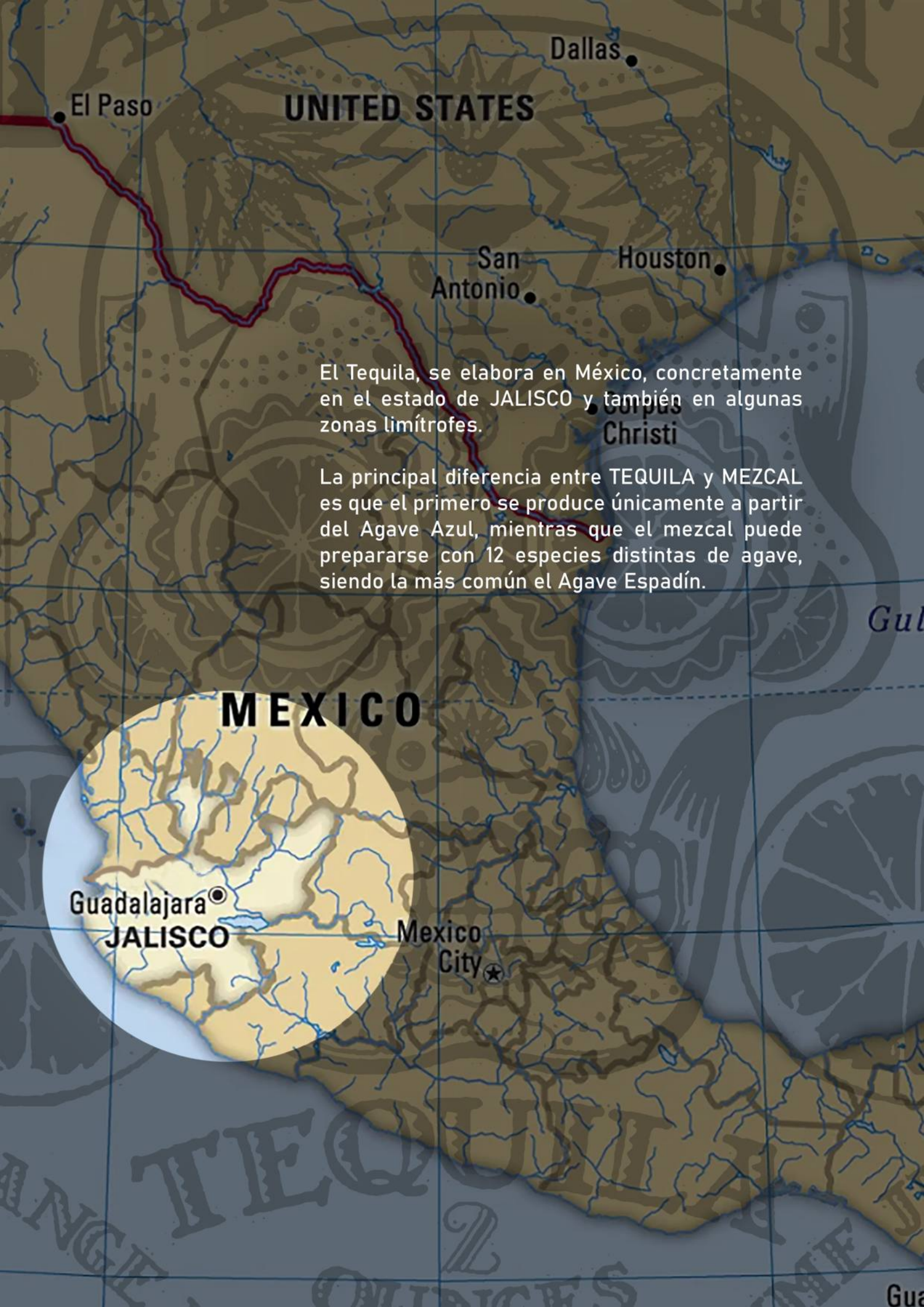


Tequila es una chica de mirada radiante y sonrisa de caramelo.

Nació en las tierras de Jalisco y se crio entre campos de agave y destilerías de mezcal.

Tequila esta “enamorada” de la comida picante, de los tatuajes atrevidos, de los ritmos mestizos y la estética pin-up.

“Tequila ama el tequila” y con su especial donaire nos va a enseñar cómo se obtiene y como se debe beber este preciado elixir.



El Paso

Dallas

UNITED STATES

San Antonio

Houston

El Tequila, se elabora en México, concretamente en el estado de JALISCO y también en algunas zonas limítrofes.

La principal diferencia entre TEQUILA y MEZCAL es que el primero se produce únicamente a partir del Agave Azul, mientras que el mezcal puede prepararse con 12 especies distintas de agave, siendo la más común el Agave Espadín.

Corpus Christi

MEXICO

Guadalajara
JALISCO

Mexico City

ANGIE TEQUILA
OLIBICHE'S
Gua

Tanto la elaboración del Tequila como el
Mezcal pasan por varias

FASES

que vamos a ver a continuación.





CORTE



COCCIÓN



MOLIENDA



FERMENTACIÓN

A photograph of a distillery interior featuring large, polished copper stills. The stills are mounted on a metal frame. A prominent still in the foreground has a wooden plaque attached to it. The lighting is warm and focused on the copper surfaces.

DESTILACIÓN

Jose Cuervo
ALAMBIQUE
Nº2
CAP. 10,000 LTS

A photograph of a cellar filled with numerous wooden barrels stacked in rows. The barrels are arranged in a way that creates a strong sense of depth and perspective. The lighting is dramatic, with a bright light source on the left side, casting long shadows and highlighting the texture of the wood.

REPOSO



Ahora vamos a ver su

CLASIFICACIÓN

y también su

MARIDAJE

con los distintos alimentos

GINGER

TOF
1969

AGGIO

TEQUILA BLANCO Y MEZCAL JOVEN

El tequila blanco, también denominado PLATA o SILVER, se caracteriza por su triple destilación y embotellamiento inmediato, sin tiempo de añejamiento. El resultado da una bebida con ligeras notas de almendras y especias. Hemos incluido en esta sección al “Mezcal Joven” por tener un maridaje muy similar.

La recomendación es servir estas bebidas a una temperatura de 14 °C para resaltar sus propiedades. Para su maridaje, lo mejor son los mariscos y los pescados; con preparaciones frescas y ligeras como: sushis, nigiris, ensaladas de camarones, tartares de salmón o atún y sobre todo los ceviches.



TEQUILA REPOSADO

Este producto de agave es más complejo que el anterior. Se suele añejar en barricas por períodos mayores a dos meses y menores al año, lo que aporta notas variadas que pueden ser ahumadas, frutales y de madera.

En este caso, el maridaje funciona muy bien con "carnes" u otros platos con mayor complejidad en sus perfiles aromáticos, ya que la bebida puede enriquecer los sabores. La temperatura recomendada es de 16 °C.



TEQUILA AÑEJO

Suele pasar, como mínimo, un año en barrica, pudiendo ser el máximo de tres años, si supera este tiempo estaríamos hablando ya de "extra añejo" o "reserva". En ambos casos el licor resultante proporciona sabores más dulces, que recuerda a la vainilla, el caramelo, el chocolate y la miel. Los postres son excelentes para acompañarlo. Su temperatura recomendada es de 20 °C.



Pero no nos olvidemos de que el Tequila y el Mezcal pueden ser también la base de muchos

COCKTAILS

Como por ejemplo: El famoso Margarita, el Tequila Sunrise, el Mexican Mule, el Charro Negro o el Bloody Mariachi, entre muchos otros.



Pero sin duda, la manera más popular de degustar un buen tequila es la que combina

SAL, TEQUILA Y LIMA

Un fogonazo en las papilas gustativas que te recuerda que estas vivo.





Tequila in Love

**LA CULTURA
DEL TEQUILA Y EL MEZCAL**