Five Senses: la tequila messicana Tres Sombreros sbarca in italia

20215026-s-e5a14b83

Five Senses by Mavi Drink, l’eccellenza italiana nel settore alcolico e spirits, svela la nuova linea Tequila Tres Sombreros, importata direttamente dal Messico, patria di questo straordinario nettare.

Confezionata in un’elegante bottiglia da cl 70, con finiture in rilievo ed un prestigioso tappo in legno, è disponibile in tre varietà: Blanco, Reposado e Añejo

La Tequila Tres Sombreros è il frutto di un meticoloso processo di produzione artigianale, che ha luogo a Los Altos, nella regione di Jalisco, da sempre patria delle migliori tequile del mondo. Contenente il 100% di Weber Blue Agave, la più pregiata qualità di agave, questa linea di Tequila richiede fasi rigorose di produzione, grazie alle quali vengono create tutte le sfumature uniche che le donano il carattere distintivo. Tutte le fasi, dalla raccolta delle piante, all’estrazione dei succhi, alla fermentazione, alla distillazione e all’invecchiamento, vengono realizzate artigianalmente con meticolosa cura e attenzione, secondo la tradizione messicana.

L’Agave Blue Weber viene coltivata nella regione di Jalisco, luogo ideale per questo tipo di pianta, caratterizzato da un terreno argilloso e poroso che, grazie all’alto tasso di ferro, presenta il colore rossastro caratteristico della zona. Una volta arrivate a maturazione, le teste delle piante di agave (che hanno dai 6 ai 10 anni), vengono raccolte e, in seguito, cotte in forni di pietra con temperature e pressioni controllate. Quando il succo, ricco di agave, emerge dai forni, le teste vengono macinate aggiungendo l’acqua delle sorgenti locali. I succhi diluiti vengono fatti fermentare con particolari lieviti classificati e isolati nei laboratori. Attraverso la doppia distillazione in alambicchi tradizionali discontinui e grazie alla pazienza e alla saggezza secolare degli artigiani messicani si ottiene la Tequila Tres Sombreros Blanco, dal colore cristallino, luminoso e trasparente, caratterizzata da uno squisito bouquet pungente di aromi, con note di tabacco, piante umide e terriccio.

Grazie al processo di invecchiamento in botti di quercia bianca americana, si danno vita agli altri due tipi di Tequila, la Reposado, invecchiata per un minimo di due mesi fino ad un massimo di tre anni, dal colore leggermente dorato con sentori di quercia e legno stagionato e la Añejo, invecchiata da uno a tre anni, che presenta un colore dorato con riflessi brillanti e sentori di legno e creta bagnata, che ricordano le praterie messicane.

Le tre diverse sfumature di Tequila Tres Sombreros Blanco, Reposado e Añejo conquisteranno qualsiasi palato. Sono perfette da degustare con i piatti tipici della tradizione messicana, ma anche con un buon cioccolato. Uniche se sorseggiate lisce e on the rock e fondamentali per un Margarita che si rispetti.

Five Senses by Mavi Drink

Mavi Drink, produttore e distributore nazionale di alcolici e spirits, rappresenta il punto di riferimento nel settore del beverage, soddisfacendo tutte le esigenze del mondo Ho.re.ca. e Super Ho.re.ca., grazie a brand che si distinguono per qualità, immagine, assortimento e competitività.

Mavi Drink è l'unica azienda del beverage partner ufficiale di AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e FIB (Federazione Italiana Barman).

Il brand di punta è Five Senses, che si pone come primaria scelta nel campo del beverage, con una linea completa di prodotti di eccellente qualità, caratterizzata da un package moderno ed accattivante. I prodotti Five Senses sono stati appositamente pensati per essere in sintonia con il mondo della mixology; una linea ideale per offrire una gamma completa per il canale Ho.re.ca. e Super Ho.re.ca., definito anche "mondo della notte", dall'aperitivo all'after dinner.

Il marchio Five Senses si rivolge a un pubblico dai gusti esigenti, attento all'immagine e alla continua ricerca di novità; con un'impostazione giovane ed esotica, Five Senses rimanda al concetto di multisensorialità dell'esperienza del bere.