NIXTA™

LICOR DE ELOTE

EVITE EL EXCESO

EL LUGAR DEL NACIMIENTO DEL MAÍZ EL LUGAR DE NACIMIENTO

NIXTA
LICOR DE ELOTE

El Licor de Elote Nixta se produce en la Destilería Abasolo, usando como base cacahuazintle tierno y maduro de los valles altos a las faldas del Nevado de Toluca en el Estado de México, lugar donde honramos la cultura del maíz y el oficio ancestral del Nixtamal, el corazón de nuestro trabajo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Para su elaboración los mejores elotes tiernos de la temporada son macerados en un exquisito destilado de maíz y endulzados con mosto dulce clarificado, todos producidos a partir de maíz cacahuazintle cultivado a una altura de más de 2,000 msnm.

* * *

El uso de la técnica milenaria de Nixtamalización, método de cocción con más de 4,000 años de antigüedad, nos permite obtener los aromas y sabores más finos que el maíz mexicano es capaz de regalar.

PROCESO DE ELABORACIÓN

NOTAS DE CATA

NARIZ:

Pan de elote, maíz tostado, vainilla y caramelo.

BOCA:

Perfecto balance entre notas dulces de maíz tierno con notas tostadas de maíz asado, vainilla y caramelo.

STRATEGY DRINKS

Un licor único, extraordinario y versátil para disfrutarlo en las rocas, o en coctelería.

NIXTA EN LAS ROCAS

60 ml de Nixta Licor de Elote
Hielo

CARAJILLO NIXTA

60 ml de Nixta Licor de Elote
1 carga de café espresso
Técnica: Shakeado

JILO OLD FASHIONED

645 ml de Whisky Abasolo
20 ml de Nixta Licor de Elote
2 golpes de Bitter de Angostura

DESTILADO Y AÑEJADO EN DESTILERÍA ABASOLO, SAPI DE CV
DISTRIBUIDO POR BODEGAS ALQUIMIA, SAPI DE CV
WWW.ABASOLOWHISKY.COM

EVITE EL EXCESO

Cont. Net. 750 ML
ALC. VOL.43%

EL LUGAR DEL NACIMIENTO DEL MAIZ EL LUGAR DE NACIMIENTO