

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

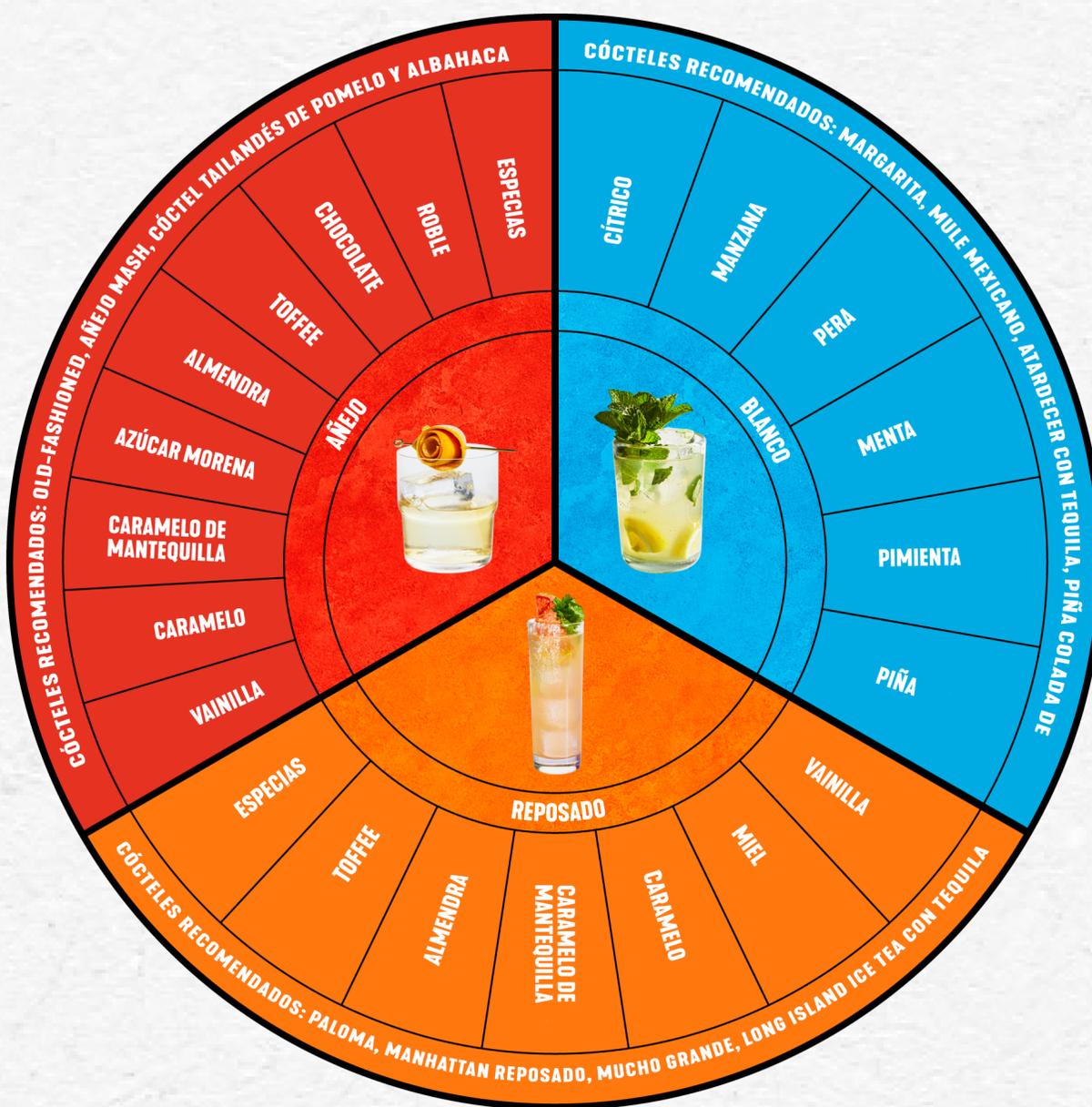
.....
R A I S E T H E B A R

PERFILES DE SABOR DEL TEQUILA QUE DEBES CONOCER

El tequila no solo es tendencia, sino que también es increíblemente versátil, lo que beneficia tanto a los profesionales de los bares como a los consumidores. Se adapta a una amplia gama de paletas y ofrece a los bartenders la oportunidad de desbloquear sus talentos creativos.

Los estilos de tequila se definen por el método y la duración del proceso de añejado por el que pasan. El tequila tiene una amplia gama de sabores y características únicas.

USA ESTA RUEDA DE SABORES PARA AYUDARTE A ENTENDER CADA PERFIL:



¿CÓMO USAR LA RUEDA DE SABOR?

- Comienza en el medio y refina tu búsqueda con cada nivel hasta llegar al anillo exterior para obtener un cóctel recomendado a base de tequila.
- Recuerda equilibrar tus sabores: reflexiona sobre el perfil de sabor y usa ingredientes adicionales para realzar las notas del destilado en tu bebida. Por ejemplo, en un Tequila Blanco que tenga notas más cítricas, se podría agregar limón y lima para resaltar esos sabores.
- No tengas miedo de usar tequila como base de reemplazo de destilados y dale una nueva versión a los cócteles clásicos. Es una categoría versátil con tremendos sabores que dan la bienvenida a la experimentación.