



Tequila Eslabón Blanco

100% AGAVE

NOM 1424

750ml

35% Alc. Vol.

Variedad: Tequila weber variedad azul

Región: Valles

Edad: 7 años

Cocción:

Horno: Mamposteria Cocimiento: 24 horas Reposo: 24 horas

Fermentación:

Acero Inoxidable 48 horas

Destilación:

Alambiques: Acero Inoxidable con serpentín de cobre

Doble destilación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Aroma: Notas dulces y suaves, agave cocido y un toque herbal pero muy ligero

Cuerpo: Piernas pronunciadas y fuerte escurrimiento.

Color: Brillante cristalino destellos platinados y un cuerpo denso.

Sabor: Suave sin presencia alcohólica en boca, agave cocido suave dulcemente.



• Certificación ARA
• Certificación Kosher

