



Tequila Eslabón Reposado

100% AGAVE AZUL

NOM 1424

750ml

35% Alc. Vol.

Variedad: Tequila weber variedad azul

Región: Valles

Edad: 7 años

Cocción:

Horno: Mamposteria Cocimiento: 24horas Reposo: 24 horas

Fermentación:

Acero Inoxidable 48 horas

Destilación:

Alambiques: Acero Inoxidable con serpentín de cobre

Doble destilación.

Maduración:

Barrica: Roble blanco americano Tiempo: 6 meses

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Aroma: Madera tostada, nuez, frutos secos y un toque ligero a miel.

Cuerpo: Piernas pronunciadas y fuerte escurrimiento.

Color: Ambarino brillante, destellos dorados, caída lenta en piernas y lágrimas.

Sabor: Suave y dulce, agave cocido, almendra y nuez tostada



- Certificación ARA
- Certificación Kosher

