



Unmistakably

AMATITENSE

Tequila Blanco

Nuestro Blanco es una mezcla única de tres tequilas distintos, cada uno elaborado con una receta tradicional de familia, transmitida a lo largo de tres generaciones de maestros tequileros de la familia Partida.

Receta del Abuelo – Enrique Partida Zepeda

Cocido en horno de piedra, triturado con una tahona tradicional, fermentado en barricas de madera con fibras de agave y levadura silvestre orgánica, y doblemente destilado en alambique de cobre.

Receta del Padre – David Partida Zúñiga

Cocido en horno de piedra, extraído con molino de rodillos, fermentado en tanques de acero inoxidable con levadura de pan local, y doblemente destilado en alambique de acero inoxidable con serpentín de cobre.

La Innovación de Iliana Partida

Cocido en autoclave a baja presión, extraído con molino de rodillos, fermentado 50% en tanques de acero inoxidable y 50% en barricas de madera utilizando levadura de champaña, y doblemente destilado en alambique de acero inoxidable con serpentín de cobre.

Premiada con Medalla de Oro en la Competencia Mundial de Licores de San Francisco.



Notas de cata

Color: Cristalino.

Aroma: Cítrico, floral, mineral.

Sabor: Cítricos frescos, agave cocido, notas herbales.

Tipo de Agave: 100% Agave Azul Weber.

Grado Alcohólico (ABV): 45%



de la reconocida
Maestra Tequilera
Iliana Partida



TEQUILERA
HACIENDA DE ORO

NOM
1522

www.amatitense.com





Unmistakably AMATITENSE

Tequila Reposado

Tequila Amatitense Reposado se madura durante 8 meses en barricas de roble americano previamente utilizadas para coñac, empleando un método de barrica única que produce aproximadamente 250 botellas numeradas individualmente por cada barril.

Cada barrica ofrece un carácter único e irrepetible, convirtiendo cada lote en una representación coleccionable del terreno, la madera y el arte de la destilería.

High Proof - Barrica Única

Tequila Amatitense Reposado se elabora a partir de la misma mezcla maestra de tres blancos artesanales que definen todas las expresiones Amatitense. Esta base, que combina técnicas tradicionales y modernas, se madura durante 8 meses en barricas de roble americano previamente utilizadas para bourbon, empleando un método de barrica única.

Notas de cata & producción

Color: Oro claro con tonos ámbar, límpido y brillante.

Aroma: Agave cocido, vainilla, roble ligero, caramelo y un toque especiado.

Paladar: Suave y equilibrado, con notas de vainilla, agave, roble y pimienta.

Final: De mediana duración, cálido y ligeramente dulce.

Maduración: 8 meses en barricas de roble americano previamente usadas para coñac.

Producción: Barrica Única.

Tipo de Agave: 100% Agave Weber Azul.

Grado Alcohólico: 45%

Graduación Alcohólica: 90 (45% alc. vol.)



de la reconocida
Maestra Tequilera
Iliana Partida



TEQUILERA
HACIENDA DE ORO

NOM
1522

www.amatitense.com





Unmistakably

AMATITENSE

Tequila A ñejo

Tequila Amatitense Añejo está elaborado a partir de la misma mezcla maestra de tres blancos artesanales que definen todas las expresiones de Amatitense. Esta base, arraigada en técnicas tradicionales y modernas, se envejece durante 18 meses en barricas de roble americano previamente utilizadas para bourbon, empleando un método de barrica única.

High Proof - Barrica Única

Medalla de Oro Gran Premio – Concurso Mundial de Bruselas (Bruselas, Bélgica).

Un galardón internacional que confirma al Amatitense Añejo como un tequila de clase mundial, de excepcional complejidad y elegancia.



Notas de cata & producción

Aroma: Caramelo intenso, roble tostado y chocolate oscuro.

Sabor: Dulce agave cocido, rico y robusto, con textura sedosa.

Final: Largo y suave, con elegancia.

Maduración: 18 meses en barricas de roble americano previamente usadas para bourbon.

Tipo de Agave: 100% Agave Weber Azul.

Grado Alcohólico: 45%

High Proof



De la reconocida Maestra Tequilera Iliana Partida



TEQUILERA
HACIENDA DE ORO

NOM
1522

www.amatitense.com





Unmistakably

AMATITENSE

Tequila Extra Añejo

Este tequila ha sido añejado durante 40 meses en barricas de roble americano previamente utilizadas para whisky, utilizando un método de barrica única. Cada barrica produce aproximadamente 250 botellas numeradas de forma individual, ofreciendo un perfil profundo y lujoso que refleja el alma de su origen.

Elaborado con herencia y precisión, esta expresión conserva la esencia de la mezcla de tres blancos.

Notas de cata & producción

Aroma: Notas intensas de frutas secas, vainilla, nueces tostadas, especias y sutil tabaco.

Sabor: Excepcionalmente profundo y complejo, con una textura sedosa y lujosa.

Añejamiento: 40 meses en barricas de roble americano utilizadas previamente para whisky.

Producción: Barrica única.

Tipo de agave: 100% Agave Azul Weber.

Grado alcohólico (ABV): 45%

Graduación (Proof): 90



**De la reconocida
Maestra Tequilera
Iliana Partida**



TEQUILERA
HACIENDA DE ORO

NOM
1522

www.amatitense.com

