



Tequila Caballo Mexicano

Clase **Blanco**, 100% Agave, 40% Alc. Vol.



Proceso de elaboración

Tipo de Agave:

Agave Azul Tequilana Weber.

Método de cocimiento:

Autoclave.

Tipo de Fermentación:

Aeróbica, natural.

Destilación:

Discontinua a dos pasos (doble destilación).

Reposo o Añejamiento:

No Aplica.

Notas de Cata

Color:

Transparente con toques de plata.

Aroma:

Oliva, sándalo y pimienta negra.

Sabor:

Higo, azúcar en polvo y especias.

Final:

Esencia cremosa y ligeramente picante, con un sutil matiz a nuez, especias dulces, pimienta y notas minerales.

Elaborado en Amatitan, Jalisco, con Denominación de Origen (DOT), NOM 1522.