



Tequila Caballo Mexicano

Clase **Añejo**, 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:

12 meses en barricas de roble americano, tostado medio.

Notas de Cata

Color:

Ámbar profundo con destellos cobrizos.

Aroma:

Vainilla, caramelo, madera tostada, frutos secos, notas de cacao y miel de agave.

Sabor:

Chocolate oscuro, nuez, almendra, toffee, especias suaves y un sutil toque de café.

Final:

Largo y sedoso, con presencia de madera elegante, vainilla, especias dulces y notas minerales persistentes.

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