



# Tequila Caballo Mexicano

## Clase **Reposado**, 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:**

2-3 meses en barrica de roble americano.

### Notas de Cata

#### **Color:**

Dorado vibrante con tonos amarillo brillante.

#### **Aroma:**

Cáscara de naranja seca, jengibre cristalizado, higos con miel y nueces.

#### **Sabor:**

Cacao, cereza seca, mango y especias indias exóticas.

#### **Final:**

Especias dulces, pimienta y notas minerales persistentes.

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