

El Mayor

EL MAYOR AÑEJO

NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Doppia distillazione.

Invecchiamento Invecchiamento da 18 a 36 mesi in botti di rovere bianco americano.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato.

Profumo Al naso le note di caramello e frutta dolce si uniscono a quelle di rovere.

Sapore Al palato è morbido, con un corpo medio-pieno che ricorda il caramello, i frutti tropicali grigliati e le spezie.

Finale Il finale fa emergere una leggera dolcezza di frutto di agave.



JALISCO / MESSICO

el Mayor
TEQUILA



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER

