

El Mayor

EL MAYOR REPOSADO

NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Doppia distillazione.

Invecchiamento Invecchiamento minimo di 9 mesi in botti di quercia bianca americana.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Il colore è caratterizzato da tenui sfumature dorate.

Profumo Al naso spiccano note di frutta dolce e spezie.

Sapore Al palato è morbido e rotondo, con un corpo medio e secco accompagnato da sentori di agave, vaniglia, spezie e caramello.

Finale Il finale è morbido ed equilibrato, con rimandi a spezie e frutta.



JALISCO / MESSICO

el Mayor
TEQUILA



ANNO DI FONDAZIONE | 1998

METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER

