



EL MAYOR

Schede tecniche

el Mayor
T E Q U I L A

El Mayor

EL MAYOR BLANCO

NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Doppia distillazione.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Chiaro e luminoso.

Profumo Al naso è pulito, con uno sfondo floreale e speziato.

Sapore Al palato è pulito e croccante, con note di agave ben in evidenza accompagnate da sentori floreali e pepati.

Finale Il finale è caldo e asciutto, con una punta di pepe.



JALISCO / MESSICO

el Mayor
TEQUILA



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Spirits S.p.a.


MERE GALLI
Spirits

powered by
 GRUPPO MERE GALLI

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1998

METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER



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



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER

