



PATRÓN

Schede tecniche



Patrón

GRAN PATRÓN BURDEOS



NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Doppia.

Invecchiamento Invecchiamento di 1 anno in botti di quercia americana, 10 mesi in botti di rovere francese e 2 mesi in botti ex vino di Bordeaux (da cui proviene il nome Burdeos).

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Il colore è ambrato intenso, con riflessi rubino e oro.

Profumo Al naso emergono note di uvetta e confettura di fichi alternate a ricordi speziati dolci di vaniglia e noce moscata. Il tutto è completato da sentori di tabacco e cuoio con un sottofondo vegetale.

Sapore Al palato è morbido, avvolgente, complesso e cremoso nei rimandi al caramello, oltre che intenso nelle note di legno.

Finale Il finale è raffinato e persistente, con sentori tostati e affumicati.



JALISCO / MESSICO



 ANNO DI FONDAZIONE | 2006

 MATERIA PRIMA | MAIS, SEGALE, ORZO MALTATO

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTE DI ROVERE AMERICANO NUOVE E CARBONIZZATE



Patrón

EL CIELO

NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Distillazione quadrupla e filtrazione a freddo. La quarta distillazione avviene in piccolissimo alambicco Pot Stills dell'Hacienda.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente.

Profumo Al naso spiccano le note dolci tipiche dell'agave cotta e quelle più erbacee e agrumate dell'agave fresca.

Sapore Al palato è delicato, morbido e leggero, con un'ottima complessità che accompagna tutto il sorso.

Finale Il finale è leggero e fresco.



JALISCO / MESSICO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1989

 MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DIFFERENTI PER CIRCA 2 ANNI

