

# CINCORO

Tequila



## FICHA DE PRODUCTO

### CINCORO AÑEJO

#### DESCRIPCIÓN

Cincoro Añejo es la culminación de un proceso de maduración meticuloso que dura más de 20 meses en la destilería. Este prolongado envejecimiento mejora la interacción entre la barrica y el tequila, resultando en una expresión exquisita y refinada.

La sensación en boca de Cincoro Añejo es inolvidable, ofreciendo una suavidad y un lujo que envuelven los sentidos. Cada sorbo revela una profundidad de sabores complejos, con notas de caramelo, especias y una delicada dulzura que se desarrollan durante su extenso tiempo en barrica.

Este tequila es delicioso sólo, permitiendo disfrutar plenamente de su rica paleta de sabores, con hielo, para una experiencia refrescante y sofisticada, o en un cóctel bien elaborado, donde su carácter distintivo brilla. Cincoro Añejo es una verdadera obra maestra, reflejando la dedicación a la excelencia y la pasión por el tequila de sus creadores.

#### NOTAS DE CATA

**COLOR:** ámbar brillante

**NARIZ:** madera de roble recién cortada; arce, frutos secos, canela y nuez moscada.

**PALADAR:** Agave cocido, roble tostado, arce, chocolate amargo y especias tostadas.

**FINAL:** Largo y complejo, notas de madera en evolución.

#### CARACTERÍSTICAS

**Lugar de origen:** México

**Tipo:** Tequila

**Volumen Alc:** 40% vol

**Formato:** 70 cl

