

DON PRIMO



TEQUILA CRISTALINO PREMIUM

100% AGAVE

FICHA DE PRODUTO

TEQUILA DON PRIMO

DESCRIÇÃO

O tequila cristalino é uma variação dessa popular bebida mexicana, caracterizada por sua clareza e transparência. O Tequila Don Primo é reconhecido por sua excelente qualidade e sabor, e seu tequila cristalino não é exceção.

O processo de produção do Don Primo Tequila Cristalino é realizado com os melhores agaves azuis cultivados na região de Jalisco, México. Esses agaves são cuidadosamente selecionados e cozidos em fornos tradicionais para adquirir um sabor único e autêntico.

Depois de cozidos, é extraído o suco doce do agave, que, após a fermentação, passa por um processo de dupla destilação em alambiques de cobre. Em seguida, o líquido é filtrado através de carvão vegetal para eliminar impurezas. No caso do Reposado e do Añejo, esse processo é realizado após o envelhecimento; por isso, mesmo tendo contato com barris de carvalho branco americano, sua cor permanece totalmente pura e cristalina.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origem: Jalisco - México

Tipo: Tequila 100% Agave (Blanco, Reposado y Añejo)

Agave: Agave Azul (Tequilana weber)

Destilações: 2 vezes

Destilaria: La Cofradía

Teor alcoólico: 38% vol

Formato: 700 ml

NOTAS DE CATA

Tequila	Cor	Corpo	Aroma Principal	Paladar
Blanco	Cristalino	Leve	Suco de agave	Agave cozido
Reposado	Cristalino	Leve	Carvalho e baunilha	Amadeirado
Añejo	Cristalino	Leve	Carvalho intenso	Baunilha



PERFECT SERVE

Ideal para coquetéis clássicos como a margarita, ou puro em shots com uma fatia de cítrico fresco.