

DON PRIMO



TEQUILA CRISTALINO PREMIUM

100% AGAVE

FICHA DE PRODUCTO

TEQUILA DON PRIMO

DESCRIPCIÓN

El tequila cristalino es una variante de esta popular bebida mexicana que se caracteriza por su claridad y transparencia. El Tequila Don Primo es reconocido por su excelente calidad y sabor, y su tequila cristalino no es una excepción.

El proceso de elaboración de Don Primo tequila cristalino se realiza con los mejores agaves azules cultivados en la región de Jalisco, México. Estos agaves son seleccionados cuidadosamente y cocidos en hornos tradicionales para darles un sabor único y auténtico.

Una vez que los agaves han sido cocidos, se les extrae el jugo dulce que después de la fermentación, se somete a un proceso de doble destilación en alambiques de cobre, para después ser filtrado a través de carbón vegetal para eliminar impurezas. En el caso del reposado y el añejo, este proceso se realiza después de la maduración, por este motivo, a pesar de haber tenido contacto con las barricas de roble blanco americano, su color es totalmente puro y cristalino.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origen: Jalisco - México

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

Agave: Agave Azul (Tequilana weber)

Destilaciones: 2 veces

Destilería: La Cofradía

Volumen Alc: 38% vol

Formato: 700 ml

NOTAS DE CATA

Tequila	Color	Cuerpo	Aroma Principal	Paladar
Blanco	Cristalino	Ligero	Jugo de Agave	Agave cocido
Reposado	Cristalino	Ligero	Roble y vainilla	Amaderado
Añejo	Cristalino	Ligero	Roble intenso	Vainilla



PERFECT SERVE

Tequila Don Primo se adapta perfectamente con diferentes variantes para ser tomado en cocktails como el margarita (Tequila Blanco) o para ser tomado en shots acompañado de una rodaja de lima, limón o naranja (Reposado o Añejo).