

LA COFRADIA®

TEQUILA RESERVA ESPECIAL



FICHA DE PRODUTO

TEQUILA LA COFRADIA CATRINA AÑEJO

DESCRIÇÃO



A Cofradía é uma tequila 100% de agave azul. É produzida respeitando o processo tradicional de fabricação, que utiliza fornos de alvenaria que cozem a agave durante 40 horas com vapor.

Esta edição é engarrafada em uma garrafa de cerâmica "Stoneware" técnica "Gres" a mais de 1260 graus, que faz alusão em seus quatro cantos às folhas de agave abraçando a garrafa.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Cor: Âmbar

Corpo: Intenso

Aroma Principal: Ervas fortes

Paladar: Baunilha

CARACTERÍSTICAS



Lugar de origem: Jalisco - México

Tipo: Tequila Añejo 100% agave

Tipo de maguey: Agave Tequilana Azul

Maturação: 14 meses em barricas de carvalho

Destilaria: La Cofradía

Teor alcoólico: 38% vol

Formato: 700 ml

PERFEITO SERVE



A tequila La Cofradía adapta-se perfeitamente a diferentes variantes para ser consumida em coquetéis como a margarita (Tequila Branca) ou para ser consumida em shots acompanhada de uma fatia de lima, limão ou laranja (Reposado ou Añejo).

