



FICHA DE PRODUCTO

TEQUILA EL TEQUILEÑO REPOSADO RARE

DESCRIPCIÓN

El primer Reposado Rare del mundo. Elaborado con 100% Agave azul, el más codiciado de las tierras altas de Jalisco con el agua rica en minerales de El Volcán de Tequila. El mosto extraído se fermenta con levadura natural influenciada por árboles de mango de 150 años antes de ser destilado en alambiques de cobre. Es una edición limitada de tequila, añejado durante 6 años en pipones de roble americano, a pesar de tener más añejamiento que la mayoría de Extra Añejos, Tequileño Rare fue nombrado como reposado ya que el tamaño de la barrica excede el máximo de 600L.

Por ello, El Tequileño Rare nos otorga un tequila de asombrosa complejidad, rico en sabores, y con una profundidad excepcional. Cada botella está numerada y firmada individualmente.

NOTAS DE CATA

Color: dorado.

Aroma: vainilla, miel, toque sutil de pimienta negra y agave cocido.

Paladar: mazapán, ligero picante con notas de agave dulce y roble.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origen: Jalisco - México

Tipo: Tequila Reposado

Agave: Tequilana weber - variedad azul

Maduración: 6 años

Destilería: La Guarreña - El Tequileño

Volumen Alc: 38% vol

Formato: 700 ml

PERFECT SERVE

Este excepcional tequila debe degustarse solo a temperatura natural para poder captar toda la complejidad de su sabor.

