

TEQUILA
ELTEQUILEÑO



FICHA DE PRODUCTO

TEQUILA EL TEQUILEÑO BLANCO



DESCRIPCIÓN



El Tequileño fue fundado en 1959 por Don Jorge Salles Cuervo con la visión de crear solo el mejor tequila. Sesenta años después, El Tequileño se elabora en el mismo lugar utilizando la misma receta del nieto de Don Jorge.

El Tequileño Blanco ha sido el tequila elegido por los habitantes de la región de Jalisco por más de 60 años. Una mezcla de 71% agave y 29% Piloncillo (caña mexicana sin refinar hecha a mano azúcar).

Para su elaboración se obtienen los agaves cultivados en los más codiciados Altos de Jalisco, y el agua rica en minerales procedente de "El Volcán de Tequila". Se destila en alambique de cobre y después tiene una crianza de 14 días en barril de roble americano lo que le da más equilibrio y complejidad.

NOTAS DE CATA



Color: cristalino.
Aroma: dulces notas de agave cocido acompañados de delicadas notas herbáceas.
Paladar: agave cocido con un acabado lleno de matices a caramelo, anís y pimienta.

CARACTERÍSTICAS



Lugar de origen: Jalisco - México
Tipo: Tequila Blanco mixto
Agave: Tequilana weber - variedad azul
Destilería: La Guarreña - El tequileño
Volumen Alc: 38% vol
Formato: 500 ml/ 1L

PERFECT SERVE



El Tequileño recomienda esta expresión de la marca en su receta más popular "La Batanga". Un combinado a base de Tequileño Blanco, jugo de lima y refresco de cola. Decorar con un toque de sal gruesa y remover con un cuchillo como tradición final.

