

TEQUILA SIERRA BLANCO



ELABORACIÓN: Cuando se trata de tequilas premium, Sierra Tequila Blanco se destaca del resto por su calidad excepcional y sabor incomparable. A diferencia de otras marcas, Sierra Tequila se compromete a utilizar sólo los mejores ingredientes y métodos de destilación tradicionales para garantizar una experiencia de tequila verdaderamente auténtica. Con un precio competitivo y un perfil de sabor superior, Sierra Tequila Blanco es la elección clara para aquellos que aprecian las cosas buenas de la vida.

El complejo proceso de producción comienza con la cuidadosa recogida a mano de los exquisitos agaves del estado de Jalisco, tras la que se realiza un suave proceso de destilación doble en alambiques aplicando los estándares de calidad más elevados. Tras el proceso de destilación, el Sierra Tequila Blanco reposa en depósitos de acero inoxidable, esto armoniza el Tequila.

Por último, el Tequila se llena en botellas exclusivas con el famoso sombrero mexicano rojo.

NOTAS DE CATA:

En vista tiene un color claro y casi transparente

En nariz tiene aroma afrutado y fresco, notas herbales a agave cocinado con un suave toque de chile, además tiene un toque de manzana verde y notas de lima.

En boca es dulce con notas poderosas y cítricas a agave cocinado, notas dulces y afrutadas.

PRESENTACIÓN: 700 ml

VOLUMEN DE ALCOHOL: 38 %

COCTELES SUGERIDOS: Margarita, Paloma, Shots.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO