

TEQUILA SIERRA REPOSADO



ELABORACIÓN: El tequila se produce en la destilería familiar “Destilería Sierra Unidas”, que está ubicada en los terrenos de una antigua hacienda en Guadalajara, la capital del tequila. El complejo proceso de fabricación (cuidadoso trabajo manual, agaves seleccionados del estado mexicano de Jalisco y una suave doble destilación en calderas de cobre) establece constantemente los estándares más altos.

Después de la destilación, Sierra Tequila Reposado se añeja en barriles de bourbon durante hasta nueve meses, lo que le da su color dorado y su aroma complejo. El reposado es el tipo de tequila más popular en México. La frescura y la irresistible frutuosidad del Sierra Tequila Reposado se ven subrayadas por suaves notas de vainilla y caramelo, así como por acentos aromáticos de especias. Esta variedad de sabores, que ya ha recibido numerosos premios internacionales, confiere a Sierra Tequila Reposado una complejidad especial. Con agave azul Weber seleccionado a mano.

NOTAS DE CATA:

En vista tiene un color oro brillante.

En nariz es afrutado con notas herbales. Un sutil recuerdo a naranja, vainilla con cacao, dulce y afrutado agave.

Sabor: Elegante presencia de madera, hierbas y vainilla, dulces notas afrutadas a naranja y caramelo.

Final: Canela dulce, cacao y pimienta blanca

PRESENTACIÓN: 700 ml

VOLUMEN DE ALCOHOL: 38 %

COCTELES SUGERIDOS: Tequila Sunrise, Margarita, Paloma, Shots.

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO