
BLANCO

Está hecho en honor al fresno, árboles oriundos de la región que nos dan sombra y aire fresco, amainan el rayo del sol y engalanan el paisaje.



PROCESO:



Agaves de 6 a 8 años.



Cocción lenta en horno de mampostería.



Fermentación promedio de 200 horas con música clásica.



Doble destilación en alambique de cobre.



100% Agave Azul Tequilana Weber.
Contenido Neto: **700ml**
Volúmen Alcohólico: **38%**

VISTA:



Con transparencia y claridad excelente, un buen cuerpo se demuestra en la copa.

OLFATO:



Aromas en los que se pueden apreciar notas frutales como durazno y guayaba verde, el cítrico de la lima y toronja, tonos herbales como olivo, yerba buena y un toque de aceituna sin perder su esencia de agave crudo y cocido.

GUSTO:



El principio del sorbo es sedoso, suave, confirma a lo que huele y nos transporta a los sabores propios del agave crudo. Cerrando de manera dulce, con agave cocido y un ligero picante de pimienta que nos demuestra un tequila balanceado.