



The Social Edition

BY TEQUILA DSGN

PRESENTACIÓN

750 ML



COLORES DISPONIBLES



M E D I U M

3 7 5 M L



C O L O R E S D I S P O N I B L E S



P O C K E T

1 0 0 M L



C O L O R E S D I S P O N I B L E S



VASO TEQUILERO

2 OZ



COLORES DISPONIBLES



I N C L U Y E



CAJA INDIVIDUAL



FUNDA
PROTECTORA

DESPEDIDA DE SOLTERA



POCKET 100ML

BRIDAL SHOWER



POCKET 100ML

CUMPLEAÑOS



MASTER 750ML

PRIMERA COMUNIÓN



POCKET 100ML

GRADUACIONES



MASTER 750ML

BAUTIZOS



POCKET 100ML



MEDIUM 375ML

FICHA TÉCNICA

Tequila Blanco 100% Agave

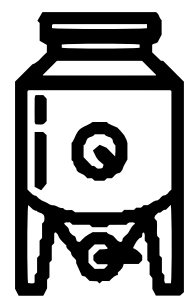


100% DE AGAVE

Elaborado con agave de la región de los altos de Jalisco.

Se seleccionan y jiman solo los que están en el punto óptimo de madurez.

Graduación alcohólica: 35% ALC VOL.

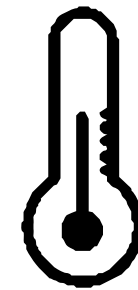


FERMENTACIÓN

El mosto es fermentado en tanques de acero inoxidable.

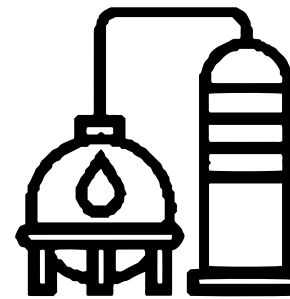
Donde se logra una fermentación maloláctica de forma natural.

Esto genera las notas aromáticas amables que nos caracterizan.



COCIMIENTO

El Agave es cocido en “hornos de mampostería” para asegurar el punto exacto de cocción.

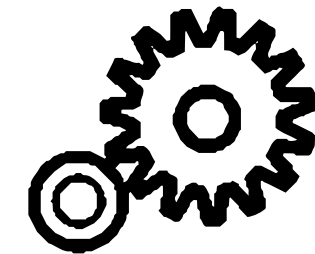


DESTILACIÓN

Hacemos una doble destilación en “Alambiques con Serpentín de Cobre”.

Entre el corte de cabezas y colas extraemos el corazón que expresa de forma aromática y gustativa.

El cuidado que hemos puesto en la elaboración de este Tequila de máxima calidad.



MOLIENDA

Una vez cocido el agave, se exprime en un molino de 5 pasos, donde la caidad del mosto es monitoreada constantemente.



NOTA DE CATA

Color: Blanco brillante con destellos plateados de medio cuerpo..

Aroma: Agave en todas sus expresiones (campo y cocido). Tiene su balance con notas frutales dulces y cítricas.

Sabor: Predominante de agave cocido, con final cítrico, en el paladar se comporta con suavidad.

FICHA TÉCNICA

Mezcal Espadín Blanco

TIPO DE MAGUEY:	Maguey Espadín 8 años cultivado.
CATEGORÍA:	Artesanal.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	35% ALC VOL.
PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Cocción de horno cónico de piedra por 5 días, alcanzando temperaturas de 800°C. Molienda en molino (TAHONA) de cantera rosa. Fermentación natural en tinas de madera de pino. Destilado en alambiques de cobre y acero inoxidable.
MAESTRO MEZCALERO:	Lorenzo MartínezMonterroza.
REGIÓN:	Valles centrales del Estado de Oaxaca.
NOTAS DE CATA:	COLOR: Cristalino AROMA: Maguey cocido y aroma frutal.



WWW.TEQUILADESIGN.COM

HOLA@TEQUILADESIGN.COM