



Considerado el **Tequila armonioso** de Casa Tequilera de Arandas, el delicado cuidado que se tiene en cada uno de los detalles especiales durante su elaboración y reposo hasta los 6 meses para compaginar el arte de clarificado, que le añade un sutil aroma a madera y néctar de agave con un acabado de suavidad, logra una explosión de sensaciones únicas con notas sutiles a roble, caramelo y agave horneado obteniendo un Tequila balanceado, intenso y terso.

MARIDAJE

- Maravilloso con queso madurado en vino tinto.
- Perfecto con ate de fresa.
- Sensacional con pincho de chorizo de Pamplona.
- Exquisita Tentación con trufa de chocolate rosa.

TEQUILA TRADICION AZUL.® CRISTALINO

DESCRIPCIÓN

Marca: TRADICION AZUL
Categoría: 100% de Agave
Clase: Reposado Cristalino
Capacidad: 750 ml
Grado Alcohólico : 35 Alc. Vol.
Origen: Zona de los Altos de Jalisco, México

DESCRIPCIÓN DE CATA

AL LA VISTA:

-Cristalino con matices plateados.

AL OLFATO:

-Aromas sutiles de vainilla, caramelo con una delicada nota a madera y fondo cítrico.

AL GUSTO:

- Amielado, suave y sedoso con tonos de sabor a caramelo y madera que hacen contraste con las notas del agave cocido y tonos cítricos denotados en el proceso de su elaboración.