



Tradición Azul es un **tequila noble**, reposado 100% de agave, de sublime color ámbar natural y exquisito sabor, alcanzando el balance perfecto entre el agave y las notas suaves y sedosas de las barricas de roble blanco donde ha sido madurado durante un periodo no menor a 6 meses en bodegas especiales, de esta forma adquiere las características que lo identifican como un noble Tequila reposado creando una dulzura refinada, de suave personalidad con notas a vainilla, madera y ligeramente afrutado, ideal para degustar y disfrutar en cualquier ocasión.

MARIDAJE

- Genial con queso curado manchego mixto con ate de membrillo.
- Encantador con pincho de caña de lomo.
- Magno con trufa de chocolate semi amargo con pistache.

TEQUILA TRADICION AZUL® REPOSADO

DESCRIPCIÓN

Marca: TRADICION AZUL
Categoría: 100% de Agave
Clase: Reposado
Añejamiento: 6 meses en Barricas de Roble Blanco Americano
Capacidad: 750 ml
Grado Alcohólico : 38% Alc. Vol.
Origen: Zona de los Altos de Jalisco, México

DESCRIPCIÓN DE CATA

A LA VISTA:

-Luminoso y brillante de color ámbar transparente con matices dorados, y gran cuerpo.

AL OLFATO:

-Aromas de miel, notas a madera, ligero afrutado y vainilla.

AL GUSTO:

- De gran suavidad con calidos matices de caramelo y vainilla, terso con notas a frutos secos, pera dulce y manzana, confirmando un final con agradables tonos a barrica.