



MARIDAJE

- Fantástico con queso curado de oveja con ate.
- Admirable con pincho de jamón.
- Fabuloso con trufa de chocolate amargo y nuez de la India.
- Espléndido por sí solo.



TEQUILA TRADICIÓN AZUL® AÑEJO HECHO EN MÉXICO

Tequila Tradición Azul es un tequila 100% puro de Agave Azul, que logra su carácter distintivo al ser añejado en barricas whiskeras de roble americano, seleccionadas por sus sabores y características singulares, celebrando los mejores atributos que resultan del magnífico viaje por el tiempo durante 13 meses, el balance perfecto de notas entre el agave cocido, madera con toques a caramelo y vainillina elegantes y suaves, revelan un tequila infinitamente exquisito y matizado con ricos aromas.

DESCRIPCIÓN

Marca: TRADICIÓN AZUL
Categoría: 100% de Agave Clase: Añejo
Capacidad: 750 ml
Grado Alcohólico : 38% Alc. Vol.
Origen: Zona de los Altos de Jalisco, México

DESCRIPCIÓN DE CATA



A LA VISTA:

Color ámbar luminoso, con matices cobrizos, exhibiendo piernas pronunciadas que bajan lentamente.



AL OLFATO:

Caramelo ligero, se percibe roble tostado con notas a prunus y nuez.



AL GUSTO:

En boca es suave, sedoso y dulce con delicadas notas a agave cocido, nuez, caramelo frutos secos y matices de almendras, intensidad equilibrada a maderas de tostado medio, con un ligero indicio a roble al final de boca y al cierre permanecen ricos sabores dulces de frutos maduros, cacao y mantequilla.