



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 TRADICIÓN AZUL[®] REPOSADO

HECHO EN MÉXICO

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.

DESCRIPCIÓN

Marca: TRADICIÓN 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.