

Tequila Añejo "La Confradia" – La Confradia S.A De C.V.



**TIPOLOGIA**  
Tequila

**ZONA PRODUTTIVA**  
Messico

**MATERIA PRIMA**  
Agave Blu

**LAVORAZIONE**  
Viene utilizzato un processo di cottura a vapore dell'agave per 40 ore nei forni in muratura, la macinazione viene eseguita da una macina Struder e viene poi utilizzato per la fermentazione un lievito naturale, estratto dall'agave stesso.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

- Colore: Oro brillante
- Profumo: Al naso presenta note complesse, morbide e delicate
- Gusto: Al palato si presenta morbido, armonioso con un finale lungo.