



FICHA DE PRODUCTO

TEQUILA SATRYNA 100% AGAVE - AÑEJO

DESCRIPCIÓN



Satryna Añejo Tequila se elabora artesanalmente con agave weber azul procedente de los mejores campos de las tierras altas de Arandas. El agave se cosecha únicamente tras 8 años de maduración, se cuece en hornos tradicionales de ladrillo y se fermenta con una levadura exclusiva desarrollada por la destilería.

Este añejo envejece durante 12 meses en barricas francesas de roble que previamente contuvieron coñac y 12 meses en barricas de roble americano ex-bourbon, dando como resultado un tequila excepcionalmente complejo y elegante.

NOTAS DE CATA



Color: ámbar dorado brillante.

Nariz: elegante combinación de intensos aromas de caramelo y chocolate.

Boca: complejo y con cuerpo, donde el agave tostado se entrelaza con notas de almendra, miel silvestre y vainilla.

Final: largo y elegante, con recuerdos de roble y delicadas notas de vainilla.

CARACTERÍSTICAS



Lugar de origen: México

Destilería: Destiladora Bonanza

Tipo: Tequila Añejo

Maduración: 24 meses (12 en barricas francesas ex-coñac y 12 en barricas americanas ex-bourbon).

Volumen Alc: 38% vol.

Formato: 70cl



hisumer@hisumer.com



(+34) 965 302 340

www.hisumer.com

HISÚMER
IMPORTADOR EXCLUSIVO
PREMIUM SPIRITS & WINES