



FICHA DE PRODUCTO

SATRYNA TEQUILA CRISTALINO



DESCRIPCIÓN



Satryna Tequila Cristalino se elabora artesanalmente con agave Tequilana Weber procedente de algunos de los mejores campos de las tierras altas de Arandas. El agave se cosecha únicamente después de 8 años de maduración y, posteriormente, se cuece en hornos tradicionales de mampostería y se fermenta con una levadura propia especialmente seleccionada.

Este Cristalino se destila en pequeños lotes en alambiques de acero inoxidable de reducida capacidad, buscando una textura especialmente suave sin perder el carácter auténtico y dulce del agave. A continuación, envejece en barricas de roble francés que previamente han contenido coñac y en barricas de roble americano ex-Bourbon. Finalmente, se somete a una filtración fina que le proporciona su aspecto cristalino y transparente.

NOTAS DE CATA



Color: cristalino.

Nariz: fresca y limpia, con una combinación de cítricos y agave dulce.

Boca: suave y sedoso, con notas de vainilla equilibradas con miel y roble.

Final: limpio, cálido y persistente, con delicados matices de roble.

CARACTERÍSTICAS



País de origen: México

Destilería: Destiladora Bonanza

Tipo: Tequila Cristalino

Envejecimiento: 12 años y filtrado con carbón activo

Volumen Alc: 38% vol.

Formato: 70cl