



PATRÓN

Schede tecniche



Patrón

GRAN PATRÓN BURDEOS



NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Doppia.

Invecchiamento Invecchiamento di 1 anno in botti di quercia americana, 10 mesi in botti di rovere francese e 2 mesi in botti ex vino di Bordeaux (da cui proviene il nome Burdeos).

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Il colore è ambrato intenso, con riflessi rubino e oro.

Profumo Al naso emergono note di uvetta e confettura di fichi alternate a ricordi speziati dolci di vaniglia e noce moscata. Il tutto è completato da sentori di tabacco e cuoio con un sottofondo vegetale.

Sapore Al palato è morbido, avvolgente, complesso e cremoso nei rimandi al caramello, oltre che intenso nelle note di legno.

Finale Il finale è raffinato e persistente, con sentori tostati e affumicati.



JALISCO / MESSICO



 ANNO DI FONDAZIONE | 2006

 MATERIA PRIMA | MAIS, SEGALE, ORZO MALTATO

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTE DI ROVERE AMERICANO NUOVE E CARBONIZZATE



Patrón

EL CIELO

NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Distillazione quadrupla e filtrazione a freddo. La quarta distillazione avviene in piccolissimo alambicco Pot Stills dell'Hacienda.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente.

Profumo Al naso spiccano le note dolci tipiche dell'agave cotta e quelle più erbacee e agrumate dell'agave fresca.

Sapore Al palato è delicato, morbido e leggero, con un'ottima complessità che accompagna tutto il sorso.

Finale Il finale è leggero e fresco.



JALISCO / MESSICO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1989

 MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DIFFERENTI PER CIRCA 2 ANNI



Patrón

AÑEJO



NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Distillazione in piccoli lotti.

Invecchiamento Invecchiamento in botti di rovere francese, quercia ungherese e di Whisky americano usate.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato chiaro.

Profumo Al naso emergono aromi di legno di quercia, vaniglia e uvetta.

Sapore Al palato ritorna il legno di quercia con note di vaniglia, uvetta e miele.

Finale Nel finale emergono caramello e note fumose.



JALISCO / MESSICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1989



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DIFFERENTI PER CIRCA 2 ANNI



Patrón

REPOSADO



NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Distillazione in piccoli lotti.

Invecchiamento Invecchiamento in diverse botti per 3 o 5 mesi.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato chiarissimo.

Profumo Al naso si distinguono aromi di legno di quercia e agave fresca.

Sapore Al palato l'agave è ben presente e si unisce a note di quercia, frutta, agrumi e miele.

Finale Il finale è floreale con ricordi di vaniglia.



JALISCO / MESSICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1989



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DIFFERENTI PER CIRCA 2 ANNI



Patrón

SILVER

NOTE GENERALI

Tipologia Tequila

Zona produttiva Jalisco

Materia prima 100% Blue Agave

Distillazione Distillazione in piccoli lotti.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente.

Profumo Al naso spiccano note di frutta e agrumi.

Sapore Al palato è liscio e dolce.

Finale Nel finale emergono note di pepe chiaro.



JALISCO / MESSICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1989



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DIFFERENTI PER CIRCA 2 ANNI



Patrón

XO CAFE

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore

Zona produttiva Jalisco

Materia prima Blue Agave e caffè. Blend di Patrón Silver e caffè arabica.

Produzione Distillazione in piccoli lotti. Blend

Gradazione alcolica 35% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Scuro.

Profumo Al naso emergono note di cioccolato e agave leggera unite a rimandi al caffè appena tostato.

Sapore Al palato coerente con il naso, con ricordi di caffè, vaniglia e agave cotta.



JALISCO / MESSICO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1989



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE BLUE WEBER



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DIFFERENTI PER CIRCA 2 ANNI

