

el Mayor

T E Q U I L A

TEQUILA GRAN PATRÓN BURDEOS

ATOTONILCO EL ALTO – JALISCO/MESSICO

MESSICO
JALISCO

20° 32' 21" N
102° 33' 51" W



Hacienda Patrón è uno dei produttori di Tequila più famosi al mondo. Tra le varie referenze prodotte, si differenzia la Gran Patrón Burdeos, un distillato ultra premium creato in quantità limitate e realizzato con il 100% della migliore agave blu weber. La Gran Patrón Burdeos viene distillata due volte e invecchiata in botti usate e nuove di rovere americano e francese. La sua particolarità risiede nella finitura: la Tequila infatti viene affinata in botti di vino di Bordeaux, acquisendo il suo tipico colore ambrato scuro e il gusto vellutato e morbido, con note di legno di quercia, vaniglia e uva passa. Gran Patrón Burdeos non è una semplice Tequila: è un'esperienza unica, che eleva la categoria mettendo in mostra tutte le sue potenzialità.



TIPOLOGIA

Tequila Premium



ZONA PRODUTTIVA

Jalisco



MATERIA PRIMA

100% Blue Agave



DISTILLAZIONE

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.



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..

