

HECHO SIN PRISAS

Tequila Casañeja es un tequila 100% agave azul elaborado de manera artesanal, respetando los procesos tradicionales: cocción lenta en horno de mampostería, extracción con tahona real de cantera y destilación en alambiques de cobre.

Cada producción se trabaja "Lote por Horno" embotellando lo que nace de cada cocción sin mezclar producciones.

BLANCO 42% ALC



ABV: 42% Alc. Vol.

Vista: Cristalino, brillante.

Nariz: Agave cocido limpio con notas frutales suaves a lima, naranja y yaca; con una presencia sutil a mineral terroso.

Boca: Entrada suave y sedosa a agave cocido bien definido con notas frutales finas y una presencia sutil a mantequilla y nuez.

Final: Limpio, fresco y elegante.

INIGUALABLE

CONOCER ES NO EXCEDERSE



NUESTRA FORTALEZA

ÚNICO TEQUILA

EN EL MUNDO CON LOTES HECHOS
HORNO POR HORNO

CONOCER ES NO EXCEDERSE

ABV: 50% Alc. Vol.

Vista: Cristalino intenso

Nariz: Agave cocido con profundas notas frutales intensas a cítricos como mandarina y naranja; con un toque espaciado fino.

Boca: Potente pero controlado, sedoso, estructurado y con gran presencia a agave maduro, cremoso y con una presencia sutil a mineral terroso.

Final: Largo, cálido y persistente.

DIFÍCIL DE OLVIDAR



BLANCO 50% ALC

CONOCER ES NO EXCEDERSE

NUESTROS PROCESOS

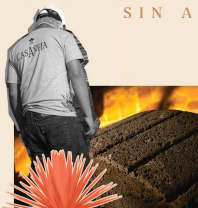
100% ARTESANALES

Cada lote refleja el carácter real del agave y del proceso, sin formulas industriales ni mezclas posteriores.

SIN ADITIVOS



HORNOS



TAHONA



TINAS DE MADERA



ALAMBIQUE DE
COBRE

ESPECIFICACIONES			
CATEGORIA	ORIGEN	NOM	CONTENIDO
Tequila Blanco	Jalisco, México	1652 CRT	750 ml
PRESENTACIONES: BLANCO TAHONA 42% BLANCO TAHONA 50%			