

TEQUILA TEREMANA BLANCO



Agave Tequilana Weber Var. Azul



Tipo de Cuerpo

DESTILERÍA

Teremana significa espíritu de la tierra. Desde el cuidado de la tierra donde obtenemos nuestro agave, hasta el minucioso proceso de creación de nuestro tequila, y hasta las personas con las que trabajamos y con las que compartimos tiempo. Teremana significa cuidar de lo que amamos y de quienes amamos, nos apasiona el tequila ultra premium, de gran sabor y excelente elaboración. Incluso encargamos nuestros alambiques de cobre a un artesano local de la destilería. Elaboramos licores de alta gama meticulosamente en alambiques de cobre, lo que resulta en un líquido más limpio y suave. La sostenibilidad, la trabajamos para reducir nuestro impacto en el medio ambiente. Aprovechamos el 100 % de las fibras de agave sobrantes de la producción y las transformamos en composta natural, que se utiliza como fertilizante orgánico para los campos de agave. También utilizamos un sistema de filtración de agua de última generación que purifica las aguas residuales de la producción. Seguiremos esforzándonos por reducir nuestra huella ecológica y cuidar nuestro hogar para las generaciones futuras.

PROCESO

Doble destilación en alambiques artesanales de cobre.

NOTAS DE CATA

Tequila con transparencia y brillantez, luminoso con matices plateados, de gran cuerpo y sabor definido, aroma y sabor a agave cocido, cítricos frescos (lima-limón), vainilla suave y notas sutiles de toques herbales y pimienta blanca, con final limpio, equilibrado y refrescante.

Perfecto para disfrutar variedad de mariscos, ensaladas o cocteles clásicos como margarita, paloma o cualquier coctél cítrico.



Destilería/Maestro Tequilero

TEREMANA
Dwayne Johnson



Grados de Alcohol:

40% Alc.



Producto Primario:

Agave Tequilana Weber Var. Azul



Temperatura de Consumo:

18-20 °C.