DISFRUTA LO AUTÉNTICO, **DISFRUTA LO NUESTRO**

Tequila Tabarna de Águilas es producido con los mejores Agaves seleccionados de las tierras altas y laderas de la Sierra de Quila, en Jalisco México, que dan origen a la bebida más tradicional, representativa y emblemática de nuestro País.

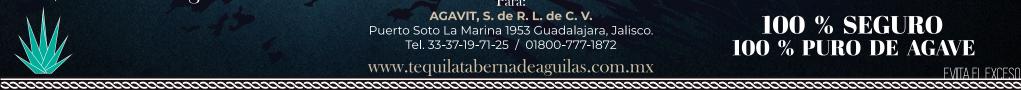


TEQUILA PLATA TEQUILA REPOSADO TEQUILA AÑEJO TEQUILA EXTRA AÑEJO



PURO TEQUILA.

100% Puro de Agave







Tequila Cascahuín, S.A.

Hospital No. 423 Guadalajara Jalisco

Para:

AGAVIT, S. de R. L. de C. V.

Puerto Soto La Marina 1953 Guadalajara, Jalisco. Tel. 33-37-19-71-25 / 01800-777-1872

www.tequilatabernadeaguilas.com.mx





100 % SEGURO 100 % PURO DE AGAVE

HAGAMOS TEQUILA

SELECCIÓN

Para la producción de este tequila, TEQUILA TABERNA DE ÁGUILAS, cuidamos cada detalle en su proceso de elaboración de acuerdo con la norma oficial mexicana (NON), para un tequila 100% de agave; lo que garantiza un tequila, puro, completo y seguro. Es por esto que seleccionamos las mejores plantas de agave entre los siete y nueve años de edad; que presentan plena maduración, para garantizar un óptimo producto y la más alta calidad en aromas, cuerpo y sabor.



NATURAL - AUTÉNTICO - COMPLETO SEGURO Y DERECHO COMO ANTAÑO



COCIMIENTO, MOLIENDA Y FERMENTACIÓN

Se realiza el cocimiento de las piñas de Agave que se hace a fuego lento, para obtener una hidrólisis uniforme de los carbohidratos o mieles y posteriormente hacer la Molienda o extracción de sus jugos, utilizando para ello molinos tradicionales de rodillos. Estos jugos son Fermentados de manera natural y pacientemente hasta convertirse en mosto.

DESTILACIÓN

La destilación de **Tequila Taberna de Águilas** se hace en alambiques de cobre, poniendo especial cuidado en el control de temperaturas, flujo de mosto y presión del vapor así como en la cantidad del producto destilado, que es lo que se requiere para producir un buen tequila que además de **seguro**, **completo** y **puro** sea de **excelente calidad**.

En la primera destilación o destrozo se obtiene un producto ordinario de baja graduación alcohólica y en una segunda destilación o rectificación se obtienen al principio **alcoholes denominados de cabeza**, luego de un corte en el destilado se obtiene el tequila y al final las **colas de la destilación**.



Los alcoholes de cabezas contienen las sustancias más volátiles como los aldehídos, acetato de etilo y cetonas; los alcoholes superiores que contienen el isoamílico, isobutanol y el n-propanol entre otros que en altas concentraciones provocan la "cruda" o "resaca".

Las colas, aunque la mayor parte es agua, contienen sustancias más pesadas entre estas el lactato de etilo y el metanol que en alta concentración afecta la vista. En este segundo proceso de destilación, se procura obtener un tequila con la más amplia gama de alcoholes en equilibrio y armonizados que lo hagan completo, suave al paladar y seguro.

CLASES DE TEQUILAS.

Hablando de **Clases**, el <u>Tequila Blanco</u> es el producto que se obtiene directamente de esta segunda destilación, es un producto muy natural que se acostumbra usar mezclado o en coctelería. Cuando este se madura en barricas de roble blanco por más de dos meses se convierte en <u>Tequila Reposado</u>.

La mezcla de un tequila reposado con un <u>Tequila Joven u</u> <u>Oro.</u> El <u>Tequila Añejo</u>, éste se deja madurar durante un año o más tiempo, el Tequila <u>Extra Añejo</u> se deja madurar tres años o más en barricas de roble blanco de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana (NON).

En el caso de nuestro Tequila 100% puro de agave Tequila **Taberna de Águilas**. El proceso de maduración para el Tequila **Reposado** es de por lo menos cuatro meses en barricas de roble blanco y para el Tequila **Añejo** es de catorce meses o más, lo que permite cumplir satisfactoriamente con la norma de autenticidad y clase; la que oficialmente señala como requisito, dos meses para tequila Reposado y doce meses o un año para tequila Añejo y para el caso de nuestro **Extra Añejo** lo dejamos madurar tres años o más en barricas de roble blanco.

Al hablar de un autentico Tequila 100% puro de agave estamos refiriéndonos a una bebida tradicional que se elabora desde hace más de 200 años. Son siglos de sabiduría, experiencia, cultura y tradición cuya presencia puede contenerse en cada botella certificada.

El tequila es un producto de protegido por su denominación de Origén a nivel mundial y esta sujeto auna estricta vigilancia del Consejo Regulador del Tequila quien certifica el cumplimiento de la Norma Oficial de este producto y garantiza al consumidor la autenticidad, calidad y seguridad de esta bebida tradicional.

En México y particularmente en Jalisco se ha reconocido a el agave como cultivo y su producto el **Tequila** con <u>Denomincaión de Origén</u> como una bebida representativa, que expresa una tradición y cultura viva de nuestro país.



De puro agave azul Weber, TEQUILA TABERNA DE ÁGUILAS es un producto orgullosamente Mexicano que se disfruta y satisface el gusto más exigente de esta bebida en el mundo...

DESTILADO TRADICIONAL

