

DISFRUTA LO AUTÉNTICO, DISFRUTA LO NUESTRO

Tequila Taberna 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

*Taberna
de Águilas*

PURO TEQUILA.
100% Puro de Agave



Producido por:
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

EVITA EL EXCESO

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



TEQUILA PLATA

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 destroz 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-propañol 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 **Tequila Blanco** 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 **Tequila Reposado**.

La mezcla de un tequila reposado con un **Tequila Joven u Oro**. El **Tequila Añejo**, éste se deja madurar durante un año o más tiempo, el Tequila **Extra Añejo** 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 auténtico 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 Origen a nivel mundial y esta sujeto a una 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 Denominación de Origen** 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

