Reserva de los González

Tequila Reserva de los González es más que un tequila, es el presente, pasado y futuro de nuestra familia, que por generaciones ha echado raíces en la elaboración de tequilas premium para México y el mundo. Respetando los procesos tradicionales de fabricación y observando las más estrictas normas del gobierno mexicano.

Tequila Reserva de los González se elabora en los Altos de Jalisco en la ciudad de Atotonilco, tierra en la que nacimos, de esencia tequilera y denominación de origen que en sus suelos guarda los nutrientes que enriquecen el agave azul Tequilana Weber.

Tequila Añejo Reserva de los González

Nombre:	• Tequila Añejo Reserva de los González.
Productor:	• Tequila Casa de los González.
Lugar de Origen:	• Atotonilco el Alto, Jalisco.
Cepa:	• 100% de Agave Azul.
Grado Alcohólico:	• 38% Alc. Vol.
Barrica:	• 24 meses en barricas de roble blanco americano.
Color:	• Ambarino profundo con una apariencia cristalina y brillante, que frente a la luz de una vela parecen combinarse con el fuego de una flama.
Nariz:	• A la nariz ofrece una gama de aromas tostados y dulces, resultado de su añejamiento en madera por 24 meses. Su complejidad recuerda aires lácteos profundos, con notas lejanas de frutillas rojas, yerbabuena y anís.
Boca:	• En el paladar tiene una entrada espectacular con la suavidad de la seda unida a los matices tostados y amaderados característicos del tiempo transcurrido en barricas de roble americano.
Presentación:	• 800 ml.

Cyrnos®
VINOS DE CALIDAD SUPERIOR

Lago Malar No. 42 Col Pensil Sur. C.P. 11490 México D.F. 52(55) 5545• 6726
www.cyrnos.com • e-mail: info@ciacyrnos.com