

TEQUILA

*Francisco O.*

# ESPINOZA®

100% AGAVE





TEQUILA  
*Francisco O.*  
**ESPINOZA®**  
100% AGAVE

## Arte en Tequila

La expresión artística del Agave Azul hecha Tequila 100% es Espinoza, inspirado en el gran honor que tenían los Aztecas al ofrendar su sangre a sus dioses, lo más sagrado, obtenido con las espinas del Agave, brindaban lo mejor y con orgullo. Trabajo, pasión, se entregaban a ello, así nace Tequila Espinoza.

La familia Espinoza, integrada por Espinoza Blanco 35°, Espinoza Blanco 50°, Espinoza Reposado 38° y Espinoza Extra Añejo grado de barrica, destaca inmediatamente a la vista, tanto por la finura de su botella, como por la belleza del líquido. Se trata de espíritus en los que se han combinado procesos tradicionales, tecnología de punta y un compromiso irrestricto con la calidad absoluta y total. Es para el consumidor refinado, que aprecia las manifestaciones artísticas y la belleza en general. Esta línea de productos ha ganado premios internacionales, y está disponible en tiendas europeas de gran prestigio.

### Espinoza Blanco 100% Agave Azul

A la vista, es brillante, limpio y con carácter; al olfato resaltan notas de agave maduro y bien cocido, calabaza y cítricos como naranja y lima. Al gusto, destacan las hojas de la planta, entre aromas herbáceos y cítricos.

### Espinoza Reposado 100% Agave Azul

A la vista, presenta matiz pajizo intenso con destellos ambarinos; al olfato resaltan los cítricos como mandarina y naranja, así como el agave maduro y miel, además de maderas preciosas. Al gusto destaca la presencia de roble, vainilla y chocolate, así como un retrogusto prolongado y seco.

**Tequila Espinoza es un tequila para degustar con tranquilidad, para apreciar en detalle. Es la perfecta combinación entre arte y tradición.**

[www.tequilaespinoza.com](http://www.tequilaespinoza.com)



5.2cm.



26.5cm.

11.5cm.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

#### TEQUILA ESPINOZA 100% AGAVE AZUL

**TIPO DE TEQUILA:** BLANCO, REPOSADO, BLANCO 50°, ULTRA AÑEJO  
**TIEMPO DE AÑEJAMIENTO:**

- REPOSADO: 11 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS
- ULTRA AÑEJO: 5 AÑOS EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

**GRADO ALCOHÓLICO:** BLANCO 35°, REPOSADO 38°, BLANCO 50°, ULTRA AÑEJO 40°

**CONT. NETO:** 70 cl.

**NOM:** 1471

**D.O.T.:** 186

**CÓDIGO:** TEQUILA BLANCO 100% AGAVE: EAN13 7503014802620  
TEQUILA REPOSADO 100% AGAVE: EAN13 7503014802323  
TEQUILA 50° 100% AGAVE: EAN13 7503014802675  
TEQUILA ULTRA AGED 100% AGAVE: EAN13 7503014802378

**CONTENIDO POR CAJA:** 6 BOTTELLAS / 70 cl. c/u

**DIMENSIONES DE CAJA:** L: 24.5cm. AN: 17.3 cm. AL: 28.2 cm.

**CUBICAJE POR CAJA:** 11,952.57 cm<sup>3</sup>

**PESO POR CAJA:** 9.5 Kg.

**CAJAS POR CAMA:** 18

**CAJAS POR EUROPALET:** 90

EUROPALLETS POR CONT. DE 20 PIES = 11 PALLETS  
EUROPALLETS POR CONT. DE 40 PIES = 25 PALLETS



CASA TEQUILERA AZTECA  
PLAZA DE LA MARINA ESPAÑOLA, NÚMERO 4, 28013 MADRID, ESPAÑA  
[www.casatequileraazteca.com](http://www.casatequileraazteca.com) e-mail: [info@casatequileraazteca.com](mailto:info@casatequileraazteca.com)