

VODKA GINEBRA **VERMUT TEQUILA** LICOR AGUARDIENTE **ESPUMOSOS** CERVEZA SIN ALCOHOL MODERNO DF VINO

MÉXICO





Excellia es un tequila 100% puro de agave, elaborado de forma artesanal en la región de Los Altos.

Su doble envejecimiento en toneles de Sauternes y barriles de Cognac le confiere un carácter único. La madera joven colmada de Sauternes proporciona rápidamente al tequila unas notas elegantes, suaves y afrutadas.

Los barriles de Cognac que se usaron para envejecer los cognacs de renombre durante más de veinte años liberan lentamente sus ricos y sutiles aromas. Asociados en su punto de madurez, los dos tipos de tequila se unen para crear la gama Excellia, aportando elegancia y sofisticación a la categoría.

Excellia Tequila Blanco

El Excellia Blanco, que se envejece durante unas cuantas semanas, revela notas especiadas, de vainilla, fruta y cuero, dignas de los tequilas añejos, sin perder el enfoque clásico ni la fuerza de la categoría Blanco.

Excellia Tequila Reposado

El envejecimiento de nueve meses proporciona una sensación rotunda en boca y de gran alcance con ricas notas de miel, caja de puros y agave caramelizadas mezcladas con un rancio sutil y frutas del huerto.

Excellia Tequila Añejo

Envejecido durante dieciocho meses de media, el Excellia Añejo desprende aromas de vino de postre mezclados con notas envolventes de ranciedad, especias y hierbas tostadas, cuero y sándalo.

Graduación alcohólica: 40°



