



EST · · · · 193

NUESTRA FORTALEZA



Gran Dinastía no sólo es un nombre, es una empresa que sabe y vive el proceso completo de la creación del Tequila, pues nosotros somos dueños de una gran extensión de tierras ricas en minerales en los Altos de Jalisco, donde cultivamos el agave, controlamos su calidad, nos encargamos de su destilación y desde hace más de 80 años, construímos su tradición.



GALARDONADOS A NIVEL INTERNACIONAL

Empresa verde certificada por SEMADET: Programa de Cumplimiento Ambiental Voluntario (PCAV)

Los Ángeles International Wine and Spirits Competition

Beverage Tasting Institute

International Spirits Challenge

San Francisco World Spirits Competitions



















Un tequila galardonado a nivel internacional.

Reserva especial de producción limitada creada cuidando los métodos artesanales del fino arte de hacer tequila.

De la familia que honra genuinamente la tradición de esta orgullosa Casa Tequilera fundada en el año de 1938 por Don Agustín Camarena.











El balance y la suavidad ideales.

AÑEJADO EN SELECTOS BARRILES NUEVOS DE ROBLE BLANCO AMERICANO CON UN TOSTADO MEDIO.

Los maestros tequileros de esta casa han creado este refinado destilado siguiendo el fino arte de producción utilizando solamente hornos tradicionales de madera, ladrillo y arcilla para asegurar el lento proceso de cocido de los agaves que proveen los jugos que se fermentan y destilan bajo métodos tradicionales.





Descripción:

TEQUILA BLANCO 100% PURO DE AGAVE

ES DULCE, SEDOSO CONFIRMA PLENAMENTE LOS VAPORES FRUTALES, DE GRAN PERMANENCIA EN BOCA.

COLOR: Cristalino con matices plateados.

AROMA: Delicados aromas herbales y cítricos con intensas notas de agave cocido y afrutados para finalizar con una ligera nota a miel.

SABOR: Deliciosas notas de agave cocido acompañado con toques de frutales, herbales y cítricos junto con notas de miel de agave.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 38% Alc.Vol.





Descripción:

TEQUILA REPOSADO 100% PURO DE AGAVE

ES SEDOSO, CONFIRMA SUS TONOS FRUTALES Y LOS DELICADOS AROMAS AMADERADOS DE SU GUARDA EN BARRICA.

COLOR: Dorado Brillante.

AROMA: Excelente balance entre el roble y vainilla acompañado con deliciosas notas de agave cocido, chocolate y una sutil nota de plátano.

SABOR: Despierta con amabilidad el sabor del roble y agave cocido combinando las notas de vainilla, chocolate y plátano más un toque de miel.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 38% Alc.Vol.





Descripción:

TEQUILA AÑEJO 100% PURO DE AGAVE

A PRIMERA IMPRESIÓN SE PERCIBEN LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS TEQUILAS DE ARANDAS, UN GRAN TEQUILA QUE DEFINE A LA PERFECCIÓN EL ESTILO DE LA CASA.

COLOR: Color ámbar oscuro.

AROMA: Balance perfecto entre agave cocido y notas de roble provenientes de la barrica de roble blanco americano, toques frutales intensos con seductoras notas de vainilla y chocolate.

SABOR: Distintivo y maravillosamente complejo, su sabor es el equilibrio perfecto entre el agave cocido, roble, vainilla combinando notas frutales.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 38% Alc. Vol.





TEQUILA LA CAVA DE DON AGUSTÍN 100% 750 ML

ESPECIFICACIONES DE EMPACADO DE PRODUCTO TERMINADO

CANTIDADES		CAPACIDADES		DIMENSIONES (centímetros)			PESO	
					CAJA	TARIMA		
Botellas por Caja	6	Capacidad Botella	750 ml					
Botellas por Tarima	588	Litros por Caja	4.5	Largo	32.8	122.0	Botella	1.293 Kg
Cajas por Cama	14	Litros por Cama	63.0	Ancho	21.4	102.0	Caja	8.041 Kg
Camas por Tarima	7	Litros por Tarima	441.0	Alto	21.2	161.0	Tarima	801.02 Kg
Cajas por Tarima	98							



TRADICIÓN QUE TRASCIENDE

EST · · · · 1938

CARRETERA A LA BASE AÉREA 3640 - K UNIDAD MILITAR C.P. 45200 ZAPOPAN, JALISCO. MÉXICO

TEL: (33) 3836 4420

www.grandinastia.com