

TEQUILA
VIVA
MÉXICO



IG. @resatrading

www.resatrading.com.mx

FB. RESA Trading

TEQUILERA VIVA MÉXICO

Arandas, Jalisco



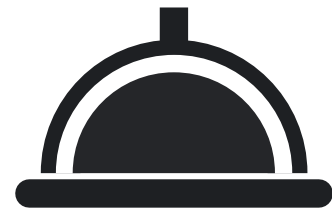
Nace de la pasión de una familia dedicada a la producción del agave con la intención de transmitir ese amor por medio de tequilas 100% artesanales y de gran calidad.

Cinco generaciones de productores e introductores de agave respaldan la calidad, valores, tradición y compromiso en la producción de tequila.

VIVA MÉXICO RETRO



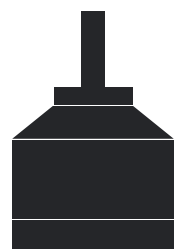
Agaves de 6 a 8 años



Cocción lenta en
horno de mampostería



Fermentación de 120
horas con música clásica



Doble destilación en
alambiques de cobre



BLANCO

VIVA MÉXICO RETRO



100% Agave Azul Tequilana Weber
Contenido Neto. 750 ml
Volúmen de Alcohol: 38%



Con transparencia y claridad excelente, un buen cuerpo se demuestra en la copa.



Se aprecian notas frutales como durazno y guayaba verde, el cítrico de la lima y toronja; tonos herbales como olivo, hierbabuena y un toque de aceituna sin perder su esencia de agave crudo y cocido.



El principio del sorbo es sedoso, suave, confirma a lo que huele y nos transporta a los sabores propios del agave crudo. Cerrando de manera dulce, con agave cocido y un ligero picante de pimienta que nos demuestra un tequila balanceado.

REPOSADO

VIVA MÉXICO RETRO



100% Agave Azul Tequilana Weber
Contenido Neto. 750 ml
Volúmen de Alcohol: 38%



En la copa se aprecia un color amarillo trigo, con un cuerpo robusto.



Se compone de notas aromáticas a la nariz muy variables, desde los frutales como piña, cereza y durazno, unos toques de romero y aceituna manteniendo los cítricos de toronja y lima, hasta la vainilla, caramelo, canela y nuez natural que le aporta la barrica.



Nos confirma los frutos en conserva como piña y cereza, con notas propias de la barrica como caramelo, nuez, vainilla y ligero a chocolate. Tequila suave con balance de dulzuras, toque a anís y final amargo.

AÑEJO

VIVA MÉXICO RETRO



100% Agave Azul Tequilana Weber
Contenido Neto. 750 ml
Volúmen de Alcohol: 38%



Apreciamos un color ámbar de gran cuerpo en copa.



Con aromas dulces predominantes por la barrica que aporta un olor a caramelo, maple, cacao, chocolate y frutos secos como ciruela pasa; con tonos a tabaco y toronja; notas ligeras de romero, tomillo y plátano.



De gran sedosidad con un ataque dulce de maple, chocolate blanco, vainilla y café. Conserva su sentido de frutos secos como pasas y ciruelas. El sabor en boca invita a dar un siguiente trago donde podemos apreciar la combinación de dulce y amargo que lo hace encantador



VIVA MÉXICO

ORIGEN

AÑEJO

VIVA MÉXICO ORIGEN



Con un bello color ámbar oscuro con matices cobrizos, brillante y transparencia buena que se aprecia aun en el tono oscuro, con buena untuosidad formando coronas de lágrimas.



"Notables" aromas frutales y florales, destacan las notas amaderadas y avainilladas y de ciruela, frutos secos (nuez y almendra), finas y elegantes notas de miel y lácteos como mantequilla con excelente balance.



Un sabor suave con énfasis en los frutos secos, la vainilla, ligeros sabores de miel, se percibe con más énfasis lo amaderado, por el añejamiento en barricas de roble americano, limpieza y armonía en el sabor del alcohol que lo hace muy disfrutable, excelente y muy prolongado final de boca.



BLANCO

VIVA MÉXICO ORIGEN



Tiene un color cristalino con matices plateados, transparencia y una brillantez muy buena que lo hace disfrutable a la vista, la untuosidad es excelente dejando ver el lagrimeo.



Aroma con tonos frutales y florales pero que son dominados por el dulzor del agave cocido, las notas de alcohol con cítrico son muy palpables y penetrantes en la nariz sobre todo al primer intento, resaltando esto como una cualidad en su conjunto.



El aroma coincide con el sabor en boca, reafirmando el dulce sabor del agave cocido, el principio del beso es dulce y se convierte en un trago robusto acompañado de notas florales y frutales con ligeros toques de pimienta para terminar con un final largo con un leve tono de acidez y tonos herbales.



REPOSADO

VIVA MÉXICO ORIGEN



Nos muestra formidable un color pajizo con matices dorados, muy buena transparencia, brillantez y limpieza, con una untuosidad excelente tomando tiempo en mostrar lágrimas y piernas



Este tequila nos muestra aromas de su elaboración original a agave cocido con el leve amaderado que le da la madurez que tuvo en la barrica de roble americano, se percibe un balance entre las notas amaderadas, frutales, herbales y los tonos avainillados que empiezan a resaltar.



Con un sabor suave, dulce con tonos frutales y especiado, excelente y leve impacto de alcohol que nos permite apreciar los conceptos gustativos que nos ofrece este tequila, fácil de apreciar la maderización producto de su reposo y nos enseña tonos avainillados, dejándonos un fin en boca agradable y prolongado.



TEQUILA
VIVA
MÉXICO

