



DESTILERÍA

EL SABIN





DESTILERÍA EL SABINO

La destilería El Sabino, que produce el Tequila López, tiene una larga tradición que data del siglo XVIII. Está elaborado con 100% agave azul del rancho Las Presas, utilizando tanto técnicas artesanales como industriales. La combinación de estos métodos garantiza sabores complejos y un sabor suave. La destilería es conocida por su calidad y su profunda conexión con la tradición mexicana.





LÓPEZ

Nuestro tequila se crea a través de la combinación de dos métodos de producción: uno artesanal y otro industrial. Al mezclar los mejores aspectos de ambas técnicas, elaboramos el perfil distintivo (40% ABV) que hace que nuestro tequila 100% agave sea el mejor en el mercado.

Proceso artesanal: Las agaves se cocinan en hornos de mampostería, se trituran en un molino de piedra y se fermentan en barriles de madera con algo de bagazo. La destilación se realiza en alambiques de cobre.

Proceso industrial: Hidrolisis en autoclaves de acero inoxidable, molienda en un sistema de molienda de cuatro etapas, fermentación y destilación en tanques y alambiques de acero inoxidable.

El Lopez Tequila Blanco ofrece matices herbales y florales para la frescura, notas dulces y minerales para la elegancia, y una textura suave y sedosa para un final agradable.

Alcohol: 40% / Azúcar: Sin azúcar / 0,7l