

Porfidio

Sabemos que el agave sólo se puede plantar cada 7 o 10 años, y no una vez al año. Los tequilas Porfidio son 100% agave, es decir, el alcohol se extrae completamente de esta planta, sin que haya mezcla de alcoholes provenientes de otras plantas como caña de azúcar o maíz.

Los tequilas de Porfidio son Súper Jalisco, esto quiere decir que son espirituosos ultra premium de agave azul de la zona de Jalisco y no de otra zona.



Porfidio Plata Súper Jalisco

Alcohol: 39,5% Vol.

Características

100% agave azul de Jalisco.
Plantas de agave de 10 años.
Sólo un proceso de prensado.
Fermentación natural a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.
Triple destilación en alambique, con lo que se separan cabezas y colas.



Porfidio Añejo Súper Jalisco

Alcohol: 39,3% Vol.

Características

No es tequila dorado sino añejado.
Triple destilación en alambique separando cabezas y colas.
Añejado en barricas vírgenes de roble americano.
Método de añejamiento continuo (no solera) durante 5 años.
Embotellado directamente desde la barrica, sin corrección por filtrado carbónico.
Sin aditivos ni caramelo para colorear.

Formato	Ref	Presentación
Botella 75 cl.	POR003	Unidad

Formato	Ref	Presentación
Botella 70 cl.	POR004	Unidad