



# REAL TEQUILA

.MX

NO ADDITIVES; 100 % PURE DISTILLED BLUE AGAVE

# INDEX

Amatiteña

Arette

ArteNOM

Atanasio

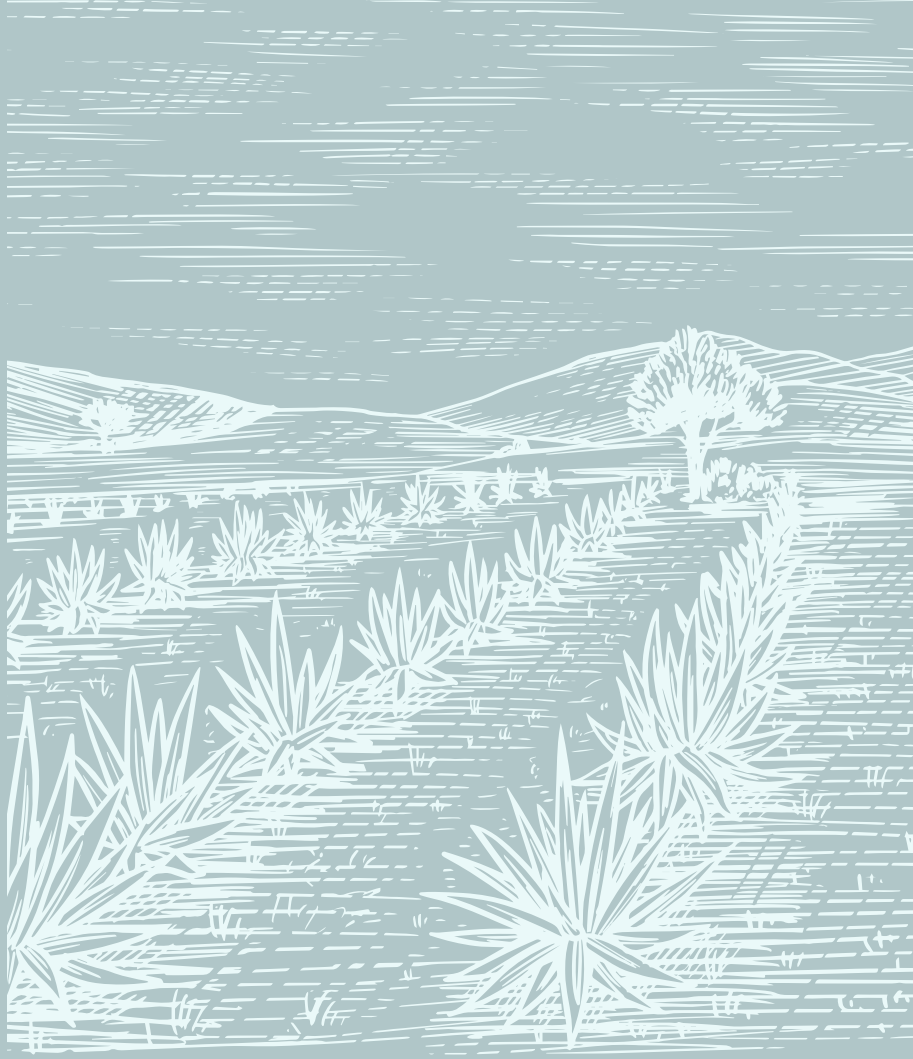
Cascahuin

Don Fulano

El Tequileo

Fortaleza

G4



TEQUILA 100% AGAVE AZUL



**AMATITEÑA**





## Amatiteña Blanco

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1477,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles)

COCCIÓN: Horno de Acero (Llama Directa)

EXTRACCIÓN: Tahona

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de madera,  
Fermentación al aire libre, Fermentación con fibras.

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Recipiente de acero inoxidable  
con serpentín de cobre

MADURACIÓN: -

ABV: 42% vol. (80 tests)

OTRA: Sin aditivos





## Amatiteña Reposado

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1477,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles)

COCCIÓN: Horno de Acero (Llama Directa)

EXTRACCIÓN: Tahona

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de madera, Fermentación al aire libre, Fermentación con fibras.

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Recipiente de acero inoxidable con serpentín de cobre

MADURACIÓN: Barricas de roble blanco americano; Barriles de bourbon usados,

ABV: 42% vol. (80 tests)

OTRA: Sin aditivos



## Amatiteña Añejo

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1477,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles)

COCCIÓN: Horno de Acero (Llama Directa)

EXTRACCIÓN: Tahona

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de madera,

Fermentación al aire libre, Fermentación con fibras.

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Recipiente de acero inoxidable  
con serpentín de cobre

MADURACIÓN: Barricas de roble blanco americano; Barriles  
de vino usados.

ABV: 42% vol. (80 tests)

OTRA: Sin aditivos



## Amatiteña Blanco Origen

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1477,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles)

COCCIÓN: Horno de Acero (Llama Directa)

EXTRACCIÓN: Tahona

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de madera,

Fermentación al aire libre, Fermentación con fibras.

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Recipiente de acero inoxidable con serpentín de cobre

AGING: -,

ABV: 49% abv (98-proof)

OTRA: Sin aditivos





## Arette Blanco

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1109,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla Inoxidable con Serpentin de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Oxigenación



## Arette Reposado

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1109,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla Inoxidable con Serpentin de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Barricas usadas, Barricas de Bourbon,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Oxigenación



## Arette Añejo

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1109,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla Inoxidable con Serpentin de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Barricas usadas, Barricas de Bourbon,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Oxigenación





## Arette Artesanal Reposado Suave

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1109,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco ( Valle de tequila )

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillo,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: 100% agave, tanques de concreto,

fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras

DESTILACIÓN: 2x

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable con  
alambique de cobre

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Barricas  
de Bourbon , Barricas usadas

ABV: 40%

OTRA: Oxigenación



## Arette Reposado (Barricas de Cerveza)

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1109,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Tequila Valley),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial

FERMENTACIÓN: 100% agave, Fermentación al aire libre,

Fermentación sin fibras, Tanque de Cemento,

DESTILACIÓN: 2x destilado

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable con  
Serpentín de Cobre

MADURACIÓN: Barricas de Cerveza

ABV: 44.8 (89.6-prueba)

OTRA: -



## Arette Artesanal Añejo Suave

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1109,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial

FERMENTACIÓN: 100% agave, Fermentación al aire libre,

Fermentación sin fibras, Tanque de Cemento,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero Inoxidable con

Serpentín de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Barricas

usadas, Barricas de Bourbon,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Oxigenación



## Arette Gran Clase Extra Añejo

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1109,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial ,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Fermentación al aire libre,

Fermentación sin fibras, Tanque de Cemento,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero Inoxidable con  
Serpentín de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Barricas  
Simples, Barricas usadas, Barricas de Bourbon,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Oxigenación



## Arette Gran Clase Extra Añejo 10 Años

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1109,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),ño

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial ,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Fermentación al aire libre,

Fermentación sin fibras, Tanque de Cemento,

DESTILACIÓN: 2 x Destilado

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero Inoxidable con Serpentin de Cobre

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano,

ABV: 52% vol. (prueba 104)

OTRA:



## Arette Fuerte 101 Blanco

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1109,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco ( Valle de tequila )

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillo,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: 100% agave, tanques de concreto,

fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras

DESTILACIÓN: 2x destilados

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable con  
alambique de cobre

MADURACIÓN: -,

ABV: 50.5%

OTRA: Oxigenación



# ATANASIO

TEQUILA



## ATANASIO

TEQUILA

Blanco

100% puro de agave

*Artisanal*

Batch No. 382

Batch No. 822/10

Master Distiller

Alc. Vol. 40%

HECHO EN MÉXICO  
HAND CRAFTED

Net. Cont.





## Tequila Atanasio Blanco

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1599,  
TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,  
REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),  
REGIÓN: Jalisco (Los Valles),  
COCCIÓN : Autoclave (baja presión),  
EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,  
FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,  
FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave,  
Fermentación sin fibras,  
DESTILACIÓN: 2x destilado,  
ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable,  
MADURACIÓN: -,  
ABV: 38% vol. (76 pruebas), 40% vol. (80 pruebas)  
OTRA: Oxigenación, Sin aditivos



REAL TEQUILA

MEX



## Tequila Atanasio Reposado

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1599,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN : Autoclave (baja presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave,  
Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano,

ABV: 38% vol. (76 pruebas), 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Oxigenación, Sin aditivos



REAL TEQUILA  
NOM



## Tequila Atanasio Añejo

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1599,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN : Autoclave (baja presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave,

Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Barricas usadas,

ABV: 38% vol. (76 pruebas), 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Oxigenación, Sin aditivos



REAL TEQUILA

NOM



## Tequila Atanasio Espiritu Fuerte

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1599

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber

REGIÓN AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila)

REGIÓN: Jalisco (Los Valles)

COCCIÓN: Autoclave (baja presión)

EXTRACCIÓN: Molino de rodillos

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave,  
Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras

DESTILACIÓN: 2x destilado

ESTILO DE DESTILACIÓN: Recipiente de acero inoxidable

RASGANDO: -

ABV: 46% vol. (prueba 92)

OTROS: Oxigenación, Sin aditivos



REAL TEQUILA





## Tequila Atanasio Beso de amor Plata

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1599

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber

REGIÓN AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila)

REGIÓN: Jalisco (Los Valles)

COCCIÓN: Autoclave (baja presión)

EXTRACCIÓN: Molino de rodillos

FUENTE DE AGUA: agua de pozo profundo

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave

DESTILACIÓN: 2x destilado

ESTILO DE DESTILACIÓN: Recipiente de acero inoxidable

MADURACIÓN: -

ABV: 35% vol. (70 pruebas)

OTROS: Oxigenación, Sin aditivos



*Tequila  
Arte NOM  
Selección*



*Distillers' Selections of Regional Distinction*

Tequila  
ArteNOM  
Selección



## ArteNOM Selección de 1079 Blanco

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1079,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: -,

FERMENTACIÓN: 100% agave,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: -

REAL TEQUILA  
MEX





## ArteNOM Selección de 1123 Blanco

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1123,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Fermentación sin fibras, Tanque de Cemento,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de cobre, Olla de acero inoxidable,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Barricas usadas,

ABV: 43% vol. (86 pruebas)

OTRA: Sin aditivos



## ArteNOM Selección de 1549 Blanco

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1549,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: -,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Orgánica



## ArteNOM Selección de 1579 Blanco

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1579,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos), Finca Unifamiliar,

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo, Agua de lluvia,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Oxigenación, Sin aditivos

REAL TEQUILA  
A.C.



## ArteNOM Selección de 1580 Blanco

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1580,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: -,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA

REAL TEQUILA  
A.C.



## ArteNOM Selección de 1414 Reposado

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1414,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable, Música clásica, Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos

REAL TEQUILA  
A.C.





TEQUILA  
Cascahuín



## Cascahuin Blanco

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1123,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (DEL VALLE),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillas

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Olla de acero inoxidable

Fermentación sin fibras

DESTILACIÓN: 2x

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable /  
alambique de cobre

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% 35-39%

OTROS: SIN ADITIVOS



REAL TEQUILA

TEQUILA  
Cascahuín



## Cascahuin Reposado

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1123,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (DEL VALLE),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillas

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable /  
alambique de cobre

MADURACIÓN: BARRICAS DE ROBLE BLANCO AMERICANO

ABV: 40%

OTROS: SIN ADITIVOS



REAL TEQUILA  
MEX

TEQUILA  
Cascahuín



## Cascahuín Añejo

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1123,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (DEL VALLE),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillas

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable /  
alambique de cobre

MADURACIÓN: -,

ABV: 40%

OTROS: SIN ADITIVOS



REAL TEQUILA  
.MX

TEQUILA  
Cascahuin



## Cascahuin Tahona Blanco

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1123,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (DEL VALLE),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: 100% agave Fermentación al aire libre

Tanque de Cemento, Fermentación con Fibras

DESTILACIÓN: 2x

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable /  
alambique de cobre

MADURACIÓN: -,

ABV: 42%

OTROS: SIN ADITIVOS



REAL TEQUILA  
MEX

TEQUILA  
Cascahuín



## Cascahuin Tahona Reposado

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1123,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Fermentación al aire libre,

Fermentación con fibras, Tanque de Cemento,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla Inoxidable con Serpentin de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano,

ABV: 44 % vol. (88 pruebas), 45 % vol. (90 pruebas)

OTRA: -



REAL TEQUILA  
MEX

TEQUILA  
Cascahuín



## Cascahuín Extra Añejo

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1123,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (DEL VALLE),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave,

Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable /  
alambique de cobre

MADURACIÓN: Barricas de roble blanco americano y de  
borubon

ABV: 43%

OTROS: SIN ADITIVOS



REAL TEQUILA  
MEX



TEQUILA  
Cascahuin



## Cascahuin Extra Añejo French Oak

### DETALLES DE PRODUCCIÓN

NOM: 1123,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (DEL VALLE),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: MOLINO DE RODILLOS

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable /  
alambique de cobre

MADURACIÓN: Barricas de Robe francés Barricas de roble  
blanco americano y de borubon

ABV: 40%

OTROS: SIN ADITIVOS



REAL TEQUILA  
MEX

TEQUILA  
Cascahuín



## Cascahuín Plata 48%

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1123,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave,  
Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla Inoxidable con Serpentin de  
Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 48% vol. (prueba 96)

OTRA: Destilado a prueba o casi, Sin aditivos



REAL TEQUILA

• TEQUILA •

# DON FULANO

TEQUILA, JALISCO MÉXICO



REAL TEQUILA

MX

• TEQUILA •  
**DON FULANO**

TEQUILA, JALISCO - MÉXICO



## Don Fulano Blanco

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1146,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (baja presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Tornillo, Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre, Columna,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos, Oxigenación, Reposado en acero inoxidable



**N° 1146**

DON . FULANO .

REAL TEQUILA  
JALISCO

• TEQUILA •

# DON FULANO

TEQUILA, JALISCO - MÉXICO



## Don Fulano Reposado

### DETALLES DE ELABORACIÓN

NOM: 1146,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (baja presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Tornillo, Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: 100% agave, tanques de acero inoxidable,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de cobre, Columna,

MADURACIÓN: Barricas de roble francés, Barricas de vino,

Barricas usadas, Barricas de roble húngaro,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTROS: Sin aditivos, Oxigenación, Mezclados

N<sup>o</sup> 1146 DON . FULANO



REAL TEQUILA

• TEQUILA •  
**DON FULANO**

TEQUILA, JALISCO - MÉXICO



## Don Fulano Añejo

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1146,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (baja presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Tornillo, Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre, Columna,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Francés, Barricas de Vino,

Barricas usadas, Barricas de Roble Húngaro,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos, Oxigenación, Mezclados



**Nº 1146**  
DON . FULANO

REAL • TEQUILA  
JALISCO

• TEQUILA •  
**DON FULANO**

TEQUILA, JALISCO - MÉXICO



## Don Fulano Blanco Fuerte Overproof

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1146,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (baja presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Tornillo, Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

Fermentación con fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre, Columna,

MADURACIÓN: -,

ABV: 50% vol. (prueba 100)

OTRA: Sin aditivos, Destilado a prueba o casi, Reposado en acero inoxidable



**N° 1146** DON . FULANO

REAL TEQUILA . MX



• TEQUILA •

# DON FULANO

TEQUILA, JALISCO - MÉXICO



## Don Fulano Imperial

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1146,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCINANDO: Autoclave (baja presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Tornillo, Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable,

Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Francés, Barricas usadas,

Barricas de Jerez, Barricas de Vino, Barricas de Roble Húngaro,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos



N° 1146



DON . FULANO

REAL TEQUILA

. AGV





## El Tequileño Blanco

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1108,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial natural,

FERMENTACIÓN: Mixto, Fermentación sin fibras, Tanque de Cemento,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 grados), 38% vol. (76 grados)

OTRA: Sin aditivos





## El Tequileño Platinum

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1108,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial natural,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanque de cemento,

Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Pipones,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Reposado en barrica de roble, Sin aditivos





## El Tequileño Reposado

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1108,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial natural,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanque de cemento,

Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de acero inoxidable,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Virutas de Madera,

ABV: 40% vol. (80 grados), 38% vol. (76 grados)

OTRA: Sin aditivos







## El Tequileño Reposado Gran Reserva

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1108,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial natural,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanque de cemento,

Fermentación sin fibras,

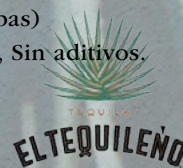
DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Virutas de Madera, Pipones,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Lotes mezclados, Sin aditivos.



REAL TEQUILA  
100% AGAVE

## El Tequileño Añejo

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1108,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial natural,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave,

Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos





# El Tequileño Cristalino

## DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1108,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial natural,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave,

Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano,

ABV: 40% vol. (80 grados), 38% vol. (76 grados)

OTRA: Filtración de color, Sin aditivos



REAL TEQUILA



## El Tequileño Reposado Rare

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1108,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos), Finca Unifamiliar,

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Autoclave (alta presión),

EXTRACCIÓN: Molino de Rodillos,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial natural,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanque de Cemento,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Pipones,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos









## Tequila Fortaleza Blanco

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1493,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Hornos de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: Fermentación en tanques de madera, 100% agave,

Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: corcho natural, filtración de carbón, lotes mezclados, destilado a prueba o casi, sin aditivos



## Tequila Fortaleza Reposado

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1493,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Hornos de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: Fermentación en tanques de madera, 100% agave,  
Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Barricas usadas,  
Barricas de Bourbon,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: corcho natural, filtración de carbón, destilado a prueba o casi, sin  
aditivos

REAL TEQUILA





## Tequila Fortaleza Añejo

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1493,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Valle de Tequila),

REGIÓN: Jalisco (Los Valles),

COCCIÓN: Hornos de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de pozo profundo,

FERMENTACIÓN: Fermentación en tanques de madera, 100% agave,

Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano, Barricas usadas,

Barricas de Bourbon,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: corcho natural, filtración de carbón, destilado a prueba o casi, lotes mezclados, sin aditivos



## Tequila Fortaleza Blanco 46% - Still Strength

### DETALLES DE PRODUCCION

Destilería: Destilería Los Abuelos,  
NOM 1493

TIPO DE AGAVE: 100% Tequilana Weber

REGIÓN: Valle de Tequila (Jalisco)

COCCIÓN: Hornos de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona

FUENTE DE AGUA: Procedente del Cerro de Tequila

FERMENTACIÓN: Al Aire Libre en Pipones de Madera

DESTILACIÓN: Doble

ALAMBIQUE: Alambique de Cobre

ADITIVOS: Sin Aditivos

PORCENTAJE DE ALCOHOL: 46%

VOLUMEN: 750ml

REAL TEQUILA  
MEX







## Tequila G4 Blanco

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1579,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial, Agua de lluvia,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable, Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos



## Tequila G4 Reposado

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1579,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial, Agua de lluvia,

FERMENTACIÓN: 100% agave, Tanques de acero inoxidable, Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Francés, Barricas de Whisky, Barricas usadas,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos



REAL TEQUILA  
MEX



## Tequila G4 Añejo

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1579,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial, Agua de lluvia,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave, Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos



REAL TEQUILA  
MEX





## Tequila G4 Extra Añejo

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1579,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial, Agua de lluvia,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave, Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos



REAL TEQUILA  
MEX



## Tequila G4 Extra Añejo 5



### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1579,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial, Agua de lluvia,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100%

agave, Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano,

Barricas de Whisky, Barricas usadas,

ABV: 40% vol. (80 pruebas)

OTRA: Sin aditivos





## Tequila G4 Extra Añejo 55



### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1579,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial, Agua de lluvia,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100%

agave, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: Barricas de Roble Blanco Americano,

Barricas usadas, Barricas de Bourbon,

ABV: 45% vol. (prueba 90)

OTRA: Sin aditivos



## Tequila G4 Blanco 108

### DETALLES DE PRODUCCION

NOM: 1579,

TIPO DE AGAVE: Tequilana Weber,

REGIÓN DE AGAVE: Jalisco (Los Altos),

REGIÓN: Jalisco (Los Altos Sur),

COCCIÓN: Horno de mampostería

EXTRACCIÓN: Tahona,

FUENTE DE AGUA: Agua de manantial, Agua de lluvia,

FERMENTACIÓN: Tanques de acero inoxidable, 100% agave, Fermentación al aire libre, Fermentación sin fibras,

DESTILACIÓN: 2x destilado,

ESTILO DE DESTILACIÓN: Olla de Cobre,

MADURACIÓN: -,

ABV: 54% vol. (prueba 108)

OTRA: Sin aditivos



REAL TEQUILA  
MEX