





## Tequila Fuentes Guerra


<b>Producto</b>	Tequila
<b>Contenido de Alcohol</b>	
<b>Clases de tequila</b> Por razón de sus azúcares	<b>Noble o puro:</b> todo el azúcar que se transforma en alcohol proviene del propio agave La etiqueta de la botella debe señalar 100% de agave.
	<b>Mixto:</b> se añaden al mosto azúcares no provenientes del agave, el mínimo de azúcares de agave es de 60% <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ El tequila mixto puede ser exportado al por mayor y embotellado fuera de México;</li> <li>✓ Prohibido en el caso del tequila noble, que ha de ser embotellado en el propio México</li> <li>✓ La mayor parte del tequila que se consume en el mundo es mixto</li> </ul>
<b>Denominación de origen</b>	<b>Controlado y reconocido</b> internacionalmente; que designa el destilado de agave elaborado en las inmediaciones de las localidades de Tequila, Amatitán y en Arandas (en la zona de los altos) otro de los municipios de Jalisco, México

## Categorías por razón de su añejamiento

 <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Tequila Blanco</p>	<p>1° <b>El blanco</b> también llamado “plata”: se obtiene recién terminada la destilación. Pasa a las embotelladoras casi inmediatamente. Sólo está en barricas de encino unas horas o días, por lo cual su sabor no varía en razón del almacenamiento. En las botellas tiene una graduación mínima de 35°GL y hasta un máximo de 55 °GL.</p>
 <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Tequila Reposado</p>	<p>2° <b>El reposado:</b> permanece por un lapso mínimo de dos meses y hasta menos de un año en barricas de encino o roble blanco.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Es más suave que el blanco,</li> <li>✓ Tiene un color natural dorado tenue hasta un ámbar claro</li> <li>✓ su sabor tiene un dejo a madera.</li> </ul> <p>Su graduación al ser expedido al mercado también es de 35°GL y hasta un máximo de 55°GL.</p>





	<p>3° <b>El añejo</b>: se madura al menos durante un año en barricas de roble blanco, nuevas o de segundo uso de 600 Lts de capacidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Su color va de un dorado fuerte a un ámbar oscuro.</li> <li>✓ Su sabor está fuertemente impregnado por la madera.</li> </ul> <p>Si ha sido objeto de añejamiento por lo menos tres años, se puede considerar “extra añejo”</p>
---	--

<b>Contenido neto (ml)</b>	750 ml
<b>Marca</b>	Fuentes Guerra
<b>Embarque y forma de pago</b>	
<b>Fracción arancelaria</b>	2208.90.03
<b>Documentos principales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Factura comercial</li> <li>✓ Lista de empaque</li> <li>✓ Despacho aduanal</li> <li>✓ Certificación de Origen</li> <li>✓ Certificado de Exportación de Tequila expedido por el CRT</li> <li>✓ Certificado calidad y cuantificación de mercancías</li> <li>✓ Registro en la FDA (Food Drugs Administration)</li> </ul>
<b>FOB :</b>	US \$ N/ Box
<b>Port:</b>	Puerto de Manzanillo, Colima
<b>Pedido mínimo</b>	“N” cajas
<b>Botellas por caja</b>	“12” (¿)
<b>Tiempo de entrega</b>	“N a n” semanas
<b>Forma de pago</b>	
<b>Producción mensual</b>	450,000 litros mensuales
<b>Estacionalidad</b>	Todo el año
<b>Oportunidades</b>	Demanda creciente en USA – incremento oferta

