



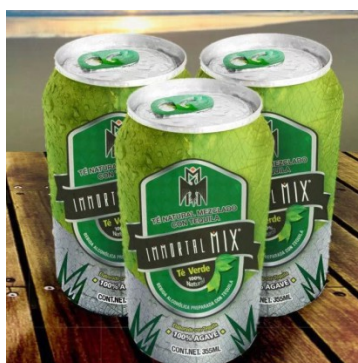
Tequila Inmortal

| | |
|---|---|
| Producto | Tequila |
| Contenido de Alcohol | 40% |
| Clases de tequila Por razón de sus azúcares | Noble o puro: todo el azúcar que se transforma en alcohol proviene del propio agave La etiqueta de la botella debe señalar 100% de agave. |
| | Mixto: se añaden al mosto azúcares no provenientes del agave, el mínimo de azúcares de agave es de 60% |
| | <ul style="list-style-type: none"> ✓ El tequila mixto puede ser exportado al por mayor y embotellado fuera de México; ✓ Prohibido en el caso del tequila noble, que ha de ser embotellado en el propio México ✓ La mayor parte del tequila que se consume en el mundo es mixto |
| Denominación de origen | Controlado y reconocido 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

Immortal Mix es una Bebida Alcohólica de Baja Graduación que Mezcla los Beneficios del Tequila Immortal Blanco 100% Agave con las Bondades del Té Verde 100% Natural en Lata de Aluminio de .355 ML a 4.5% Alc.Vol.



Immortal Mix es la manera más Sana de Tomar Té-quila y es una Innovación Exclusiva de Tequila Immortal ya que Somos los únicos y los Originales (Certificado ante Notario Público) en ofrecer esta Mezcla en todo el Mundo




Europa # 2467 – Col. Medrano
Tel.: 01 (33) 16 09 71 04 – Móvil: 044 333 968 5378
Guadalajara, Jalisco. México. C.P.: 44810
info@ptcmexico.com





| | | |
|---|---|--|
|  |  | <p>1° El blanco 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>2° El reposado: 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"> ✓ Es más suave que el blanco, ✓ Tiene un color natural dorado tenue hasta un ámbar claro ✓ su sabor tiene un dejo a madera. <p>Su graduación al ser expedido al mercado también es de 35°GL y hasta un máximo de 55°GL.</p> |
|---|--|

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

