

Tequila Don Gildardo

Producto	Tequila
Contenido de Alcohol	38%

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

	<p>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> <p>3° El añejo: 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"> ✓ Su color va de un dorado fuerte a un ámbar oscuro. ✓ Su sabor está fuertemente impregnado por la madera. <p>Si ha sido objeto de añejamiento por lo menos tres años, se puede considerar “extra añejo”</p>
---	---

Contenido neto (ml)	750 ml
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:	Puerto de Manzanillo, Colima
Pedido mínimo	"N" cajas
Botellas por caja	"12" (¿)
Tiempo de entrega	"N a n" semanas
Forma de pago	
Producción mensual	450,000 litros mensuales
Estacionalidad	Todo el año
Oportunidades	Demanda creciente en USA – incremento oferta

