



INICIO ®
PREMIUM TEQUILA

2



RECOLECCIÓN

1

- . México, Jalisco
- . Clima semiárido
- . Altura de cultivo: entre 1 500 y 2 000 metros sobre el nivel del mar
- . Suelo volcánico
- . Aprox. 2 800 días de sol hasta la cosecha
- . Los aztecas ya disfrutaban del jugo de agave fermentado

AGAVE AZUL



ORIGINAL TEQUILA

Desde 1974, la denominación de origen «Tequila» se aplica a cinco estados de México (Nayarit, Michoacán, Guanajuato, Tamaulipas y Jalisco).



Etiqueta de calidad 100 % AGAVE AZUL

El tequila elaborado 100 % a base de agave azul solo pueden producirlo y embotellarlo empresas certificadas de estas cinco regiones. Estos tequilas llevan la etiqueta de calidad «100 % AGAVE».

3



CORAZÓN DE AGAVE

4



COCCIÓN – EXTRACCIÓN DEL JUGO

5



FERMENTACIÓN

7



ALMACENAMIENTO EN BARRICAS

6



DESTILACIÓN



Para elaborar el tequila INICIO®, utilizamos agaves azules maduros y recolectados a mano de nuestros propios cultivos. Confeccionado con pasión y tradición en nuestra pequeña empresa familiar de Jalisco, México



DON GILDARDO



DESTILERÍA DESDE 1959



DOÑA LETICIA



INICIO 
PREMIUM TEQUILA



BLANCO — LECHUZA

SUAVE Y DULCE, CON NOTAS FRUTALES DE AGAVE

- Sabor: Dulce y afrutado, cítrico y fresco con un final suave
- Elaboración: Lotes pequeños con una selección de los mejores agaves azules en su punto óptimo de maduración
- Almacenamiento: Ninguno
- Color: Cristalino
- Reconocimientos: 2019 – ÖGZ: oro (Los mejores licores de la gastronomía y la hostelería austríacas)





INICIO[®]
PREMIUM TEQUILA



REPOSADO — BISONTE

EQUILIBRIO ENTRE BARRICA DE ROBLE Y NOTAS DE AGAVE

Sabor: Finas notas de barrica, ligeramente dulce, ligeramente afrutado y con un final suave

Elaboración: El Tequila Blanco INICIO[®] madura en barricas antiguas de vino tinto francés

Almacenamiento: 9 meses

Color: Dorado

Reconocimientos: 2019 – ISW: gran oro
(Premio Meiningers International Spirits)





INICIO
PREMIUM TEQUILA



AÑEJO — JAGUAR

SINFONÍA DE AROMAS A BARRICA DE ROBLE

- Sabor: Variedad de notas de barrica, ligeramente dulce, ligeramente afrutado y con un final muy suave
- Elaboración: El Tequila Blanco INICIO® madura en barricas antiguas de vino tinto francés
- Almacenamiento: 22 meses
- Color: Ámbar oscuro
- Reconocimientos: 2019 – ISW: oro
(Premio Meiningers International Spirits)





¡DE NUESTRA FAMILIA A LA SUYA!



INICIO 
PREMIUM TEQUILA

www.TequilaINICIO.com
info@TequilaINICIO.com

Síguenos en

