



## Rancho “La Laja” (2019)



Una “Laja” es un tipo de piedra plana y es por la abundancia de estas piedras que el predio se llama así. 5 hectáreas de terreno pedregoso sin árboles. Es la primera vez que se usa para agave y no para crecer pasto para alimentar ganado. Está ubicado a 2km hacia el Este de Destilería La Alteña; su altitud varía entre 2070 y 2097 metros sobre el nivel del mar.

Durante Octubre del 2019 se jimarón solo los agaves maduros, por lo que el 40% restante de los agaves se jimarán a finales del 2020.

### Blanco [Plata]

**Al olfato:** Cajeta, caramelo, agave cocido, notas sutiles de pimienta, anís, apio. Notas herbales como romero y yerbabuena. Piña en almíbar, melaza, piel curtida y ligeramente mineral.

**Al paladar:** Orégano, pimienta rosa, aceituna. Un tequila muy mineral. Agave cocido, ligero ahumado y frutos secos como cáscara de nuez.



SINGLE ESTATE  
TEQUILA OCHO™

LOS ALTOS  
DE JALISCO

