

ETAPA DEL PROCESO	TAPATÍO	OCHO	EL TESORO DE DON FELIPE	EXCELLIA	VILLA LOBOS
JIMA	Estate Grown	Single Estate	Estate Grown	Estate Grown	Estate Grown
COCIMIENTO	Hornos de mampostería	Hornos de mampostería	Hornos de mampostería	Hornos de mampostería	Hornos de mampostería
MOLIENDA	Molino / Tahona	Molino	Tahona	Molino	Molino
FERMENTACIÓN	Fermentación abierta en tinajas de madera, 100% natural, levadura nativa. Sin aditivos. Sin fibra	Fermentación abierta en tinajas de madera, 100% natural, levadura nativa. Sin aditivos. Sin fibra	Fermentación abierta en tinajas de madera, 100% natural, levadura nativa. Sin aditivos. Con fibra	Fermentación abierta en tinajas de madera, 100% natural, levadura nativa. Sin aditivos. Sin fibra	Fermentación abierta en tinajas de madera, 100% natural, levadura nativa. Sin aditivos. Sin fibra
DESTILACIÓN	Alambiques de acero inoxidable y cobre.	Alambiques de acero inoxidable y cobre.	Destilación muy lenta en alambiques pequeños de cobre. Volumen limitado. Destilado a graduación comercial (40% Alc. Vol.)	Alambiques de acero inoxidable y cobre.	Alambiques de acero inoxidable y cobre.
MADURACIÓN	Roble americano	Roble americano	Roble americano y francés	Roble francés	Roble americano
DIFERENCIACIÓN	Tiempos de maduración.	Single Estate y tiempos de maduración.	Molienda, tiempos de maduración y tipo de barrica.	Tiempo de maduración y tipo de barrica.	Tiempos de maduración.