



Según las características que adquiere durante los procesos posteriores a la destilación y rectificación, el Tequila 100% de agave puede clasificarse en cinco tipos:

***Blanco:** Se obtiene inmediatamente después de la destilación y es totalmente transparente. Es el más fuerte.

***Joven u Oro.** Es el resultado de mezclar tequila blanco con tequilas reposados y/o añejos. Es un tequila blanco abocado (se le ha agregado caramelo para darle un color dorado).

***Reposado.** Es un tequila blanco que reposa durante dos meses por lo menos en barriles de madera de roble o encino. Cuando se mezclan varios reposados la edad para el tequila resultante será el promedio de edad de sus componentes. Puede ser abocado y es más suave que el blanco.

***Añejo.** Está sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en barriles de madera de roble o encino cuya capacidad máxima sea de 600 litros. Puede elaborarse a partir de mezclas entre añejos. Es más oscuro y también puede ser abocado.

***Añejos Extra.** Debe madurar por los menos durante tres años en barricas de roble blanco no mayores de 600 litros. Es el más suave y aromático de todos los tequilas. También puede ser abocado.