

CASA NOBLE

TEQUILA AÑEJO



DO

Tequila, Jalisco



Agave

100% Tequilana Weber



Specs

Doble destilación.
Añejado 2+ años en barricas de roble francés nuevas.



ABV

40%

Notas de cata

Nariz: Sus aromas son ricos en agave cocido, vainilla y chocolate, así como avellanas tostadas, miel, leves notas de naranja y comino, así como frutos secos.

Boca: Se presenta con una gran tersura y suavidad, pero con claras notas de agave, chocolate oscuro, vainilla y semillas dulces como la almendra, avellana y nuez. Posee acentos de frutas secas como chabacano y manzana. Su terminación es larga y sumamente placentera, excepcional para acompañar postres, tabaco y café expreso.

Maridaje

Quesos: Cotija, Tres Leches, Cheddar añejo.

Chocolates: Chocolate con cereza, Chocolate amargo.

Bolitas de Cacao con Acai.

Servicio: Derecho.

Otros

Pepe Hermosillo, Maestro Tequilero, 7a generación.

Empaque

750ml

6 ud. por caja.

Premios

“San Francisco World Spirits Competition 2019 y 2021” – medalla de Oro y doble medalla de Oro.

Drinks International – Casa Noble, tequila #1 en tendencia de crecimiento (Enero 2022).

Certificados

