

CASA NOBLE

TEQUILA REPOSADO



DO

Tequila, Jalisco



Agave

100% Tequilana Weber



Specs

Doble destilación.
Añejado 364 días en
barricas de roble francés
nuevas.



ABV

40%

Notas de cata

Nariz: Suaves notas de vainilla provenientes de los taninos de la madera, le confieren un perfil que combina las suaves notas de agave cocido junto con la vainilla, nueces, mantequilla, almendra y chocolate blanco, con ligeras notas especiadas como canela y clavo.

Boca: Se confirma la soberbia presencia del agave, la vainilla y ligeros acentos de cítricos, té de limón, chocolate y especias. Terminación larga; muy tersa en el retrogusto.

Maridaje

Quesos: Oaxaca, Manchego, Morbier.

Chocolates: Chocolate amargo con naranja, chocolate amargo con especias o caramelo.

Servicio: Derecho.

Otros

Pepe Hermosillo, Maestro Tequilero, 7a generación.

Empaque

750ml

6 ud. por caja.

Premios

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

“The Beverage Tasting Institute 2019” – medalla de Oro.

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

Certificados

