



SITO WEB: WWW.TIERRANOBLE.COM



LA TEQUILA CHE VIENE DALLE MONTAGNE

Tierra Noble trova la sua origine in un mix equilibrato di agavi provenienti da diverse aree di produzione, soprattutto in "Altos de Jalisco" e "Valles", zone che per le loro differenti posizioni geografiche offrono una gran varietà di caratteristiche organolettiche, facendo di "Tierra Noble" un Tequila di grande complessità. (Le coltivazioni di agave si trovano a 2400 m s.l.m.)

TEQUILA TIERRA NOBLE AÑEJO

Colore intenso con sfumature d'oro antico, colore limpido, grande corpo. Un tequila dal gusto ricco e complesso; piacevoli note di legno, frutta secca, vaniglia e un accenno di cioccolato. Superbamente strutturato, aroma leggermente dolce con sentore di noci. Maturazione in botti di quercia bianca americana e francese, da 18 a 24 mesi.

TEQUILA TIERRA NOBLE BLANCO

Colore cristallino con toni d'argento, grande corpo ben definito; forte presenza di Agave, note erbacee, menta, con una leggera nota di anice. Doppia distillazione in acciaio inox.

TEQUILA TIERRA NOBLE REPOSADO

Luminoso e vivace, sfumature di paglia, limpido, grande corpo ricco e complesso; piacevoli note di legno, frutta, vaniglia e un accenno di cioccolato. Maturazione in quercia bianca americana per 12 mesi.



Tequila
TIERRA NOBLE AÑEJO
cod. TINA
6 x 70 cl x 40%



Tequila
TIERRA NOBLE BLANCO
cod. TINB
6 x 70 cl x 40%



Tequila
TIERRA NOBLE REPOSADO
cod. TINR
6 x 70 cl x 40%