



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%