

Fecha 09.09.2022	Sección Gastrolab	Página 7
----------------------------	-----------------------------	--------------------

#TEQUILADELASEMANA

TEQUILA CASA NOBLE REPOSADO

ENVEJECIDO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS, ESTE TEQUILA CUENTA CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE AROMAS Y CARACTERÍSTICAS ÚNICAS, PROPIAS DE UN DESTILADO DE ALTÍSIMA CALIDAD.



NARIZ:

COMBINA LAS NOTAS DE AGAVE COCIDO, VAINILLA, NUECES, MANTEQUILLA, ALMENDRA Y CHOCOLATE BLANCO; CON LIGERAS NOTAS ESPECIADAS A CANELA Y CLAVO.

BOCA:

PRESENCIA DEL AGAVE, VAINILLA Y LIGEROS ACENTOS DE CÍTRICOS, TÉ DE LIMÓN, CHOCOLATE Y ESPECIES. TERMINACIÓN LARGA; MUY TERSA EN EL RETROGUSTO.

MARIDAJE:

IDEAL PARA QUESOS: OAXACA, MANCHEGO, MORBIER. ADEMÁS, SE PUEDE ACOMPAÑAR CON CHOCOLATE AMARGO CON NARANJA, ESPECIAS Y CARAMELO.

LO QUE TIENES QUE SABER:

• **Certificado orgánico:** CCOF= California Certified Organics Farmers. • **Añejado:** 364 días en barricas de roble francés nuevas.

PRECIO
1,899 PESOS.

PUNTO DE VENTA
TIENDAS ESPECIALIZADAS.



Página 1 de 1
\$ 29568.00
Tam: 128 cm2