

TEQUILA
SAN MATÍAS
TAHONA

FAMILIA COMPLETAMENTE

ARTESANAL





San Matías Tahona es el resultado de 130 años de experiencia y de métodos tradicionales que reflejan la pasión de Casa San Matías por producir exquisitos tequilas. Para lograr el mejor sabor, el agave se cuece al vapor en hornos de mampostería, es triturado con nuestra piedra tahona original de 1886, fermentado en tinajas de madera y destilado en alambiques de cobre, de la misma forma que se ha hecho desde hace siglos.

CARACTERÍSTICAS VISUALES

Tequila incoloro, brillante, limpio y transparente con reflejos y matiz plateado, de gran cuerpo con deslizamiento lento de piernas.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS

Aroma dominante de cítricos con notas de flores blancas, intensa presencia de agave cocido, al retrogusto se confirma la presencia de azabares y ligera pimienta rosa.

CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS

Tequila dulce y con notas de mineral, impacto alcohólico bajo y sin amargura.

MARIDAJE

Por su riqueza aromática se sugiere maridarse con queso fresco o bien, con pescados y frutos del mar.

Tequila de tenue color trigo, muy brillante, limpio y transparente con matiz y reflejos dorados, denota gran cuerpo por su lento descenso de las "piernas" en la copa.

Nota dominante a frutos maduros, vainilla y aroma láctico de mantequilla, ligera mineralidad, destacan también notas de corteza de pan, miel de abeja y semillas dulces tipo avellana.

Dulce intenso, sapidez mineral y adecuada redondez y armonía en su sabor.

Extraordinario tequila reposado para degustarlo solo. Se sugiere el maridaje con carne magra como filete, quesos fuertes o una parrillada con diversos cortes al carbón.

Tequila color trigo maduro, limpio y transparente con gran brillantez y destellos dorados así como matiz verdoso, escurrimiento lento, cuerpo medio alto.

Ligero impacto alcohólico, desprende un intenso aroma cítrico de hoja de limón, fruta verde tipo pera y piña, profundas notas de hojas secas, aroma etéreo de corteza de pan y miel, al retro olfato se descubre pimienta rosa, piel de naranja y canela dulce.

Sabor dulce, ligeramente sávido con gran mineralidad, acidez moderada y no hay amargura.

Extraordinario tequila, se recomienda un maridaje con postres de chocolate y vainilla.

CATEGORÍA:	100% AGAVE	100% AGAVE	100% AGAVE
CLASE:	BLANCO	REPOSADO	AÑEJO
AÑEJAMIENTO:	SIN AÑEJAMIENTO	3 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO	12 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO
PRESENTACIÓN:	750 ML.	750 ML.	750 ML.
ALCOHOL VOLUMEN:	40°	40°	40°
BOTELLAS POR CAJA:	6	6	6



CASA SAN MATÍAS
TEQUILA | DESDE 1886