



RESERVA
del
CORAZÓN®



BROCHURE DE MARCA

NUESTRA LEYENDA DEL TEQUILA



Como un regalo de nuestros dioses, el corazón del agave comenzó a latir para que surgiera el tequila - un tesoro de Arandas, Jalisco, donde la noche es fresca y el sol es brillante, libre de químicos y alteraciones genéticas que garantizan su pureza. Como un profundo suspiro nace Tequila Reserva del Corazón.

Disfruta nuestro tequila y vive la experiencia única de sentir y conocer el sabor del agave al natural, resultado de nuestra tierra, raíces y tradiciones.

En nuestra fábrica nuestros expertos garantizan la más alta calidad en cada botella, pues el mejor tequila no sólo requiere de tiempo y habilidad, sino también del corazón.

Tequila Reserva del Corazón, el corazón del tequila.



TEQUILA BLANCO

Tipo de Tequila:
Orgánico Blanco

Tipo de Agave:
100 % Blue Agave Tequila

Estilo de botella:
Licorera

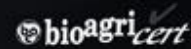
Alc. Vol.:
35 %

Contenido Neto:
750 ml

Calidad:
Ultra Premium

Caja con:
12 botellas

Certificaciones:



A LA VISTA:

Es un destilado de esencia cristalina, limpia, con destellos pajizos sobre fondo platinado, sin duda una creación visual para guardar.

AL GUSTO:

Es un destilado sedoso y a la vez carnoso, pasa muy bien sobre las papilas y nos deja una marcada existencia donde aparecen notas nobles a frutas verdes, algo de flores blancas deshidratadas y especias, así como cáscaras de toronja con una nota láctea muy presente. Un alcohol que no muerde, sino acaricia, llegando a un postgusto marcado glicérido y amable.

RECOMENDACIÓN:

Este noble tequila con mucha identidad nos atraparán en un mundo de aromas perpetuos y gustos firmes e imperecederos.

AL OLFATO:

Los aromas de este tequila son limpios y persistentes, recordando aquéllos que provienen del terroir más autóctono de Jalisco. Intenso olor a agave crudo que se va desdoblando en aromas a aceitunas verdes y cítricos como la lima y el limón, armonizando con otros olores volátiles que llegan de rebote como las especias, el comino y un ligero toque de tomillo, para concluir en una cascada de compuestos químicos y cetónicos, ricos

By Brand Ambassador

YAMIR PELEGRINO

Master Sommelier, Wine & Cigar Wine Cultor

RESERVA
del
CORAZÓN®



TEQUILA REPOSADO

Tipo de Tequila:
Orgánico Reposado

Tipo de Agave:
100 % Blue Agave Tequila

Añejamiento:
11 meses

Estilo de botella:
Licorera

Alc. Vol.:
35 %

Contenido Neto:
750 ml

Calidad:
Ultra Premium

Caja con:
12 botellas

Certificaciones:



A LA VISTA:

Es un tequila de profundo color ambarino, limpio y corpóreo, con ribetes sensibles al color verde olivo y que logra marcar las paredes de la copa con lágrimas potentes, largas y que describen aperturas en forma de gráficos oscilantes.

AL GUSTO:

Es un producto de amplio y apreciable gusto, desde unas maravillosas notas de vainilla jugosa, pasando por una nota a mantequilla, hasta sublimes acordes de pieles confitadas de toronja, muy gustoso y notas que recuerdan a la calabaza asada. Posee un final prolongado y auténtico, pero a la vez sedoso y delicado, cremoso; sin dudas una total sinfonía de gustos para recordar siempre.

RECOMENDACIÓN:

Un tequila para compartir y presumir de un increíble ego tequilero.

AL OLFATO:

Posee un increíble balance de aromas que provienen del terroir y de su añejamiento prolongado de 11 meses en barricas seleccionadas, donde se dejan oler notas progresivas a canela y caramelo especiado que marcan la vainilla, así como unas notas cetónicas y balsámicas que desembocan en almendras semi tostadas. Todas retozan en interesante comunión, nacidas de una rica maduración en barrica tostada de roble blanco americano.

By Brand Ambassador

YAMIR PELEGRINO

Master Sommelier, Wine & Cigar Wine Cultor

RESERVA
del
CORAZÓN®



TEQUILA ROSADO

Tipo de Tequila:

Rosado

Tipo de Agave:

100 % Blue Agave Tequila

Estilo de botella:

Licorera

Alc. Vol.:

35 %

Contenido Neto:

750 ml

Calidad:

Ultra Premium

Caja con:

12 botellas

Certificaciones:



A LA VISTA:

Éste posee un bello color rosa frambuesa, con destellos limpios y francos que le confieren un sello especial.

AL GUSTO:

Deja llevar de manera franca notas corpóreas de tequila profundo, con destellos cetónicos y minerales, alcoholes que van abriendo al paso de la fruta roja y lo ayudan a expresar notas firmes que resaltan toques golosos de frutas maduras, algo de panal de abejas y un lácteo sublime que recuerda el hervor de la leche - un destaque para un final interesante que invita a beber.

RECOMENDACIÓN:

Es un producto con gran identidad y versatilidad, posee notas y reflejos visuales que nos hacen soñar y vivir momentos únicos.

AL OLFATO:

Es un tequila aromatizado de manera natural y orgánica con notas primarias a agave crudo, que hablan de su génesis donde se entrelazan notas frutales de cerezas muy maduras y una fresa muy gustosa en igual estado; son olores densos que muestran la buena integración entre el tequila neutro y las pieles vivas de frutas rojas, sin dudas un festival de aromas que contrastan entre el agave y estas frutillas que enamoran, regalándonos un fondo donde la miel y el lácteo forman pareja.

By Brand Ambassador

YAMIR PELEGRINO

Master Sommelier, Wine & Cigar Wine Cultor

RESERVA
del
CORAZÓN®



TEQUILA BLANCO DE COCO

Tipo de Tequila:

Blanco de Coco

100 % Agave Azul

Tipo de Agave:

100 % Blue Agave Tequila

Estilo de botella:

Bordalesa

35 %

Contenido Neto:

750 ml

Calidad:

Ultra Premium

Caja con:

12 botellas

Certificaciones:



A LA VISTA:

Es éste un producto de profundo cristal visual, con un fondo blanquecino y ribetes grises casi platinados.

AL GUSTO:

Es un destilado saborizado donde el sabor a coco no empaña el paso franco del tequila potente y joven, ambos se potencian, para brindar un rico final, perdurable.

RECOMENDACIÓN:

Es un tequila de estilo transgresor, pero con una latente fórmula de identidad propia.

AL OLFATO:

Al llegar a la nariz, notamos cómo los aromas que proceden del coco coexisten con fantasías crudas de agave, que vienen emanadas del terroir, recuerdos de cáscaras de limón y toronja, además se distinguen destellos sensibles de coco natural y algo de reminiscencias lácteas, todos en fina conjunción y matrimonio.

By Brand Ambassador

YAMIR PELEGRINO

Master Sommelier, Wine & Cigar Wine Cultor

**RESERVA**
del
CORAZÓN®



TEQUILA AÑEJO ORGÁNICO CATRINA

Tipo de Tequila:

Añejo Orgánico -

100 % Agave Azul

Tipo de Agave:

100 % Blue Agave Tequila

Estilo de botella:

**Artesanía Cerámica
de Alta Temperatura**

Alc. Vol.:

35 %

Contenido Neto:

750 ml

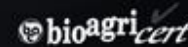
Calidad:

Ultra Premium

Caja con:

12 botellas

Certificaciones:



A LA VISTA:

Este destilado tiene dos fases visuales, cosa rara: la primera comienza por su eterna figura de la Catrina, elaborada totalmente a mano, una muestra de lo más autóctono de la cultura mexicana; después aparece en su interior ese líquido ámbar con reflejos mágicos de verde olivo, que nos recuerda que es un añejo que se ha curado y fortalecido por 23 meses en nobles barricas semi tostadas. Sin duda un dúo de lujo que sólo nos muestra su enorme tamaño visual.

AL GUSTO:

Es complejo desde el primer sorbo pero a su vez sedoso y franco; se aprecian tonos bajos de chocolate negro o mejor cacao fino, vainilla residual y un caramelo amable, para abrir en una magnífica sinfonía química de alcoholes superiores, pero manteniendo su distinción ahumada y maderizada, con notas volátiles de té negro y cítricos secos al sol para deleitarnos con un postgusto largo y memorable, digno de repetir muchas veces.

RECOMENDACIÓN:

Es un tequila de carácter adictivo desde su increíble arquitectura en forma de mítica Catrina, hasta su fantástico destilado producto de la perfección.

AL OLFATO:

Muy pronto nos llega ese aroma volátil a agave cocido con gran ternura para lograr esta increíble nota, que más que oler podemos masticar con el olfato. Luego se amalgaman notas de tierra roja sangre, de donde nace este tequila; tabaco en rama, vainilla en su vaina, avellanas y un fondo de humo lejano, algo de plátano muy maduro caramelizado, piña asada, con un final donde aparecen destellos de chispas cetónicas y de queroseno, todas en fina alianza y matrimonio para regalarnos una increíble poesía aromática.

By Brand Ambassador

YAMIR PELEGRINO

Master Sommelier, Wine & Cigar Wine Cultor

**RESERVA**
del
CORAZÓN

RAICILLA – Hacienda el Divisadero



Tipo de bebida:
Raicilla Blanca

Tipo de Agave:
Angustifolia

Tipo de botella:
Licorera

Vol. Alc.:
41 %

Contenido neto:
750 ml

Calidad:
Ultra Premium

Caja con:
12 botellas

Poblacion

Las Guasimas, Municipio Cabo Corrientes

Madurez del Agave

Ensamble de agaves de 10 y 12 años

Tipo de Horno

- Piso de piedra volcánica, paredes de ladrillo.
- Horno bajo tierra

Cocimiento

72 horas rostizado y vapor

A LA VISTA:

Brillante, Nitido, de apariencial cristalina

AL GUSTO:

Redondo, cuerpo medio, retrogusto largo y elegante. Al mezclar conserva su sabor y personalidad.

AL OLFATO:


Notas de ahumado (tatemado) frutos tropicales


RESERVA
del
CORAZÓN


CONTACTO



reservadelcorazon.mx | info@reservadelcorazon.mx

 /tequilareservadelcorazon