

Compañía Tequilera de Arandas

TEQUILA
**HACIENDA
DE TEPA.**



一日5万リットル生産能力を誇る洗練された工場施設は、最新鋭技術を基に、徹底した衛生・品質管理において高い信頼を得ています。アメリカへの輸出をはじめ国内シェアを伸ばし続けていますがエクアドル、ウルグアイでのシェアは堂々1位、グアテマラでは第2位、コロンビアでは第3位！

オーナーのニコラス・マルチネス・ララ氏は1949年生まれ。スーパーマーケットを営む父の元に13人兄弟の長男として誕生。

7歳から午前5時に起床し父の手伝いを始め、18歳で父親からリカー部門を一任されます。その後、自身のリカーストアを経営、20年後にはメキシコ国内で350店舗を展開する大手リカーストアへと成長させました。1994年にテキーラ蒸留所を設立、たった20年でここまで大きなブランドに育てあげました。テキーラ業界のレジェンドと言っても過言ではないニコラス氏。現在は娘のマイラ・パオラ・マルチネス・レイス氏と共に、世界中へハリスコ伝統のテキーラを送り出しています。



商品名：

アシエンダ・デ・テパ ブラックテキーラ (レポサド)

希望小売価格 オープン

カテゴリー：テキーラ

クラス：レポサド

原料：ブルー・アガベ 100%

添加物：着色料 (カラメル色素)

産地：ハリスコ・アランドス

度数：35%

容量：700ml

入数：12本入

JAN：759380117104



ボディ ミディアム

カラー 深みのあるブラック

香り： 加熱したアガベのやわらかな香りに、キャラメル、バニラ、ハチミツの甘いニュアンス

味わい 加熱したアガベ、キャラメル、オーク、バニラの風味

100%ピュア・アガベを使用したテキーラを、アメリカンホワイトオーク樽で4～6ヶ月、2段階の熟成工程を経て熟成されています。テキーラは最初の熟成工程を終えると、チャーリングしたホワイトオーク樽で2回目の熟成工程に入ります。この樽には焦がしたホワイトオークのウッドスティックも追加されており、この工程によってテキーラは深みのある色合いと個性的な風味が生まれ、香りや味わいがより豊かで力強く感じられます。