



## TEQUILA BLANCO ORGANIC SUAVE

Ofrece una introducción ejemplar a nuestra línea premium. Con un tequila blanco bien equilibrado, experimente la suavidad y la complejidad de lo que un tequila estaba destinado a ser.

### AROMA

Imagine hierba recién cortada, agave crudo y cocido con notas de anís y hojas de eucalipto en el aire.

### PALADAR

Saborea la suave acidez con sabores cítricos y herbales, así como sutiles notas dulces.

### ACABADO

Postgusto persistente a agave hervido y vapor ahumado del horno.

## TEQUILA LUNAR RESTED ORGANIC SUAVE

EDAD: 28 días

Suave Blanco reposado en barrica de roble americano durante 28 días (ciclo lunar completo). Cierra con buen gusto la brecha entre un Blanco y un Reposado, carácter equilibrado de barrica y agave.

### AROMA

Armónico con vainas de vainilla dulce, suero de leche, caramelo salado y un aroma fresco de manzanas verdes.

### PALADAR

Notas dominantes de vainilla con toques bien redondeados de tostado de barrica, cuerpo afrutado de ligero a medio con una suave acidez.

### ACABADO

Postgusto suave con notas de tostado de barrica y agave ahumado.

## TEQUILA REPOSADO ORGANIC SUAVE

EDAD: 9 meses

Añejado en barricas de roble americano previamente utilizadas para bourbon, Suave Reposado muestra toda su complejidad y profundidad natural desde la propia barrica.

### AROMA

Toques de chocolate negro, aceitunas y las notas prometedoras del Suave Blanco original.

### PALADAR

Sutiles toques dulces de canela con un toque de pimienta negra y roble tostado.

### ACABADO

Postgusto agradable de notas de vainilla y canela.

## TEQUILA AÑEJO SUAVE

EDAD: 24 meses

Suave Añejo te ofrece un tequila añejo con cuerpo añejado en barricas de roble americano durante 24 meses, dándole tiempo suficiente para capturar por completo la esencia de los sabores y aromas escondidos en las propias barricas.

### AROMA

Un tequila armónico con vainas de vainilla dulce, suero de leche, caramelo salado y un aroma fresco de manzanas verdes.

### PALADAR

Notas dominantes de vainilla con toques bien redondeados de tostado de barrica, cuerpo afrutado de ligero a medio con una suave acidez.

### ACABADO

Postgusto suave con notas de tostado de barrica y agave ahumado.

**NOM 1522**

**DESTILERÍA**  
Hacienda de Oro S.A.  
de C.V.

**CATEGORÍA**  
100% Agave Azul

**BOTELLA**  
6 / 750 ml

**ALC./VOL.**  
40% (80° Proof)


**BARRICA**  
Roble Americano



  
www.maraimport.com

  
maraimports@aol.com

  
805 207 66 55

  
515 W Allen Ave Suite 12,  
San Dimas CA 91773