

#### ORIGINAL TEOUILA

Depuis 1974, l'appellation d'origine « tequila » s'applique dans 5 états du Mexique (Nayarit, Michoacán, Guanajuato, Tamaulipas et Jalisco).



Label de qualité 100% AGAVE AZUL

La tequila composée à 100% d'agave bleu ne peut être produite et embouteillée que par des entreprises certifiées dans ces 5 régions. Ces tequilas portent le label de qualité «100% AGAVE»



RÉCOLTE

- . Climat semi-aride
- . Hauteur de culture entre 1500 et 2000 mètres d'altitude

- . Déjà les Aztèques appréciaie



























### BLANCO — LECHUZA

### DOUCE, SUCRÉE AVEC DES NOTES FRUITÉES D'AGAVE

Saveur : Douce, fruitée et fraîche, notes d'agrumes avec

une fin de bouche douce

Fabrication Petits lots avec sélection du meilleur agave bleu

à son point de maturation optimal

Stockage: Aucun

Couleur: Cristalline

Distinctions: 2019 – ÖGZ: Médaille d'or (Meilleurs spiritueux pour

la gastronomie et l'hôtellerie en Autriche)









# REPOSADO — BISONTE

#### ÉOUILIBRE DE NOTES DE FÛT DE CHÊNE ET D'AGAVE

Saveur : Notes boisées délicates, légère sucrosité,

légèrement fruitée avec une fin de bouche douce

Fabrication INICIO® Tequila Blanco vieillie en barriques

de vin rouge français usagées

Stockage: 9 mois

Couleur : Dorée

Distinctions: 2019 – ISW: Médaille Grand Gold

(Meiningers International Spirits Award)









### AÑEJO — JAGUAR

#### UNE SYMPHONIE D'ARÔMES DE FÛT DE CHÊNE

Saveur : Variété de notes boisées, légère sucrosité,

légèrement fruitée avec une fin de bouche très douce

Fabrication INICIO® Tequila Blanco vieillie en barriques

de vin rouge français usagées

Stockage: 22 mois

Couleur: Ambre foncé

Distinctions: 2019 – ISW: Médaille Gold

(Meiningers International Spirits Award)







## DE NOTRE FAMILLE Á LA VÔTRE!



www.TequilalNICIO.com info@TequilalNICIO.com Suivez-nous sur





