

世界で初めて認証を受けた再生型テキーラ

私たちが手がける再生型ブルー・ウェーバー・アガベは、大地に生命を戻し、私たちのテキーラに個性を与えるミネラル豊富で健やかな土壌で育ちます。蒸留所NOM 1588のもとで認証されたTorrenteは、意識と目的を持ち、生きた土壌から生まれる味わいを感じる、テキーラの新しい楽しみ方を提案します。

テイastingノートーテキーラ ブランコ 40.2%

外観:

クリスタルのような透明感、輝き、そして光沢。純度と洗練さを反映したメディアムハイボディ。

香り:

初めに広がるのは生アガベと加熱アガベの力強い香り。繊細なハーブ、アニス、ラベンダーの香りが続き、ほのかなユーカリの爽やかさがアガベの育った生きた土壌を思い起こさせる。

味わい:

表情豊かで持続性のある味わいが広がる。シルクのようななめらかな口当たり。長く上品な余韻の中に、再生型アガベの真の個性を感じる。

アルコール度数	内容量	ボトル重量	ケース容量	ケースサイズ
ブランコ 40.2%	750 ml	1.5 kg	6本 9.33 kg	31.3 x 26.4 x 17.7 cm
ハイブルーフ 50%	750 ml	1.5 kg	6本 9.33 kg	31.3 x 26.4 x 17.7 cm

パレット: 100ケース - 600本 (121.9 x 101.6 x 172.7 cm / 929.86 kg)

テイastingノートーテキーラ ハイブルーフ 50%

外観:

輝くクリスタルのような透明感。高い密度が力強さと純度を映し出す。

香り:

シトラスとオレンジブロッサム of 鮮やかな香りが広がり、生アガベ・加熱アガベと、畑の真髄をイメージさせるフレッシュなハーブの香りとが絡み合う。

味わい:

バランスと表現力を両立。強すぎず、しかしエネルギー溢る生き生きとした温かみを感じられる。フルボディで持続性のある味わいが力強さと上品さと共に広がり、長く調和の取れた余韻が残る。



7 500465 443709



7 500465 443716

私たちは最高品質のテキーラをお届けするため、すべての工程にこだわり妥協を許しません。

100%再生型農業由来のブルー・ウェーバー・アガベ・無添加・高品質な原料を使用

長時間発酵
120~180時間

オーガニック酵母

丁寧な蒸留
ヘッドとテールをより厳
しい基準でカット

オートクレイブによる加熱
18~24時間かけてじっくりと

自然なボトリング
アガベの魅力が最大限
引き立つアルコール度数で

樽の選定
持続可能な森林のアメリカン
オーク、フレンチオーク、ハン
ガリアンオーク使用



TORRENTETEQUILA.COM



販売者

Molina Enterprises, Inc.
www.tequiladosartes.com
info@tequiladosartes.com
@tequila_dos_artes