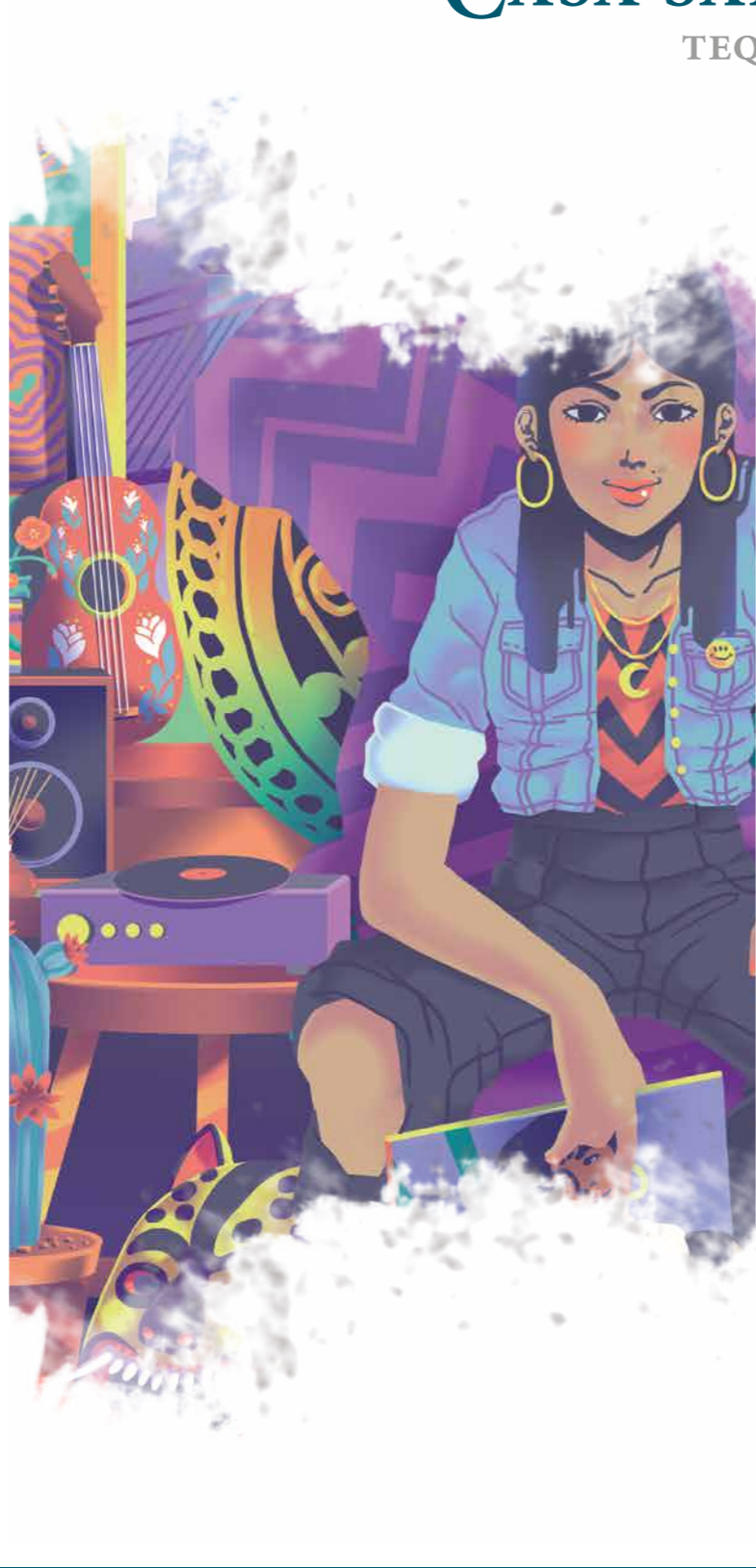
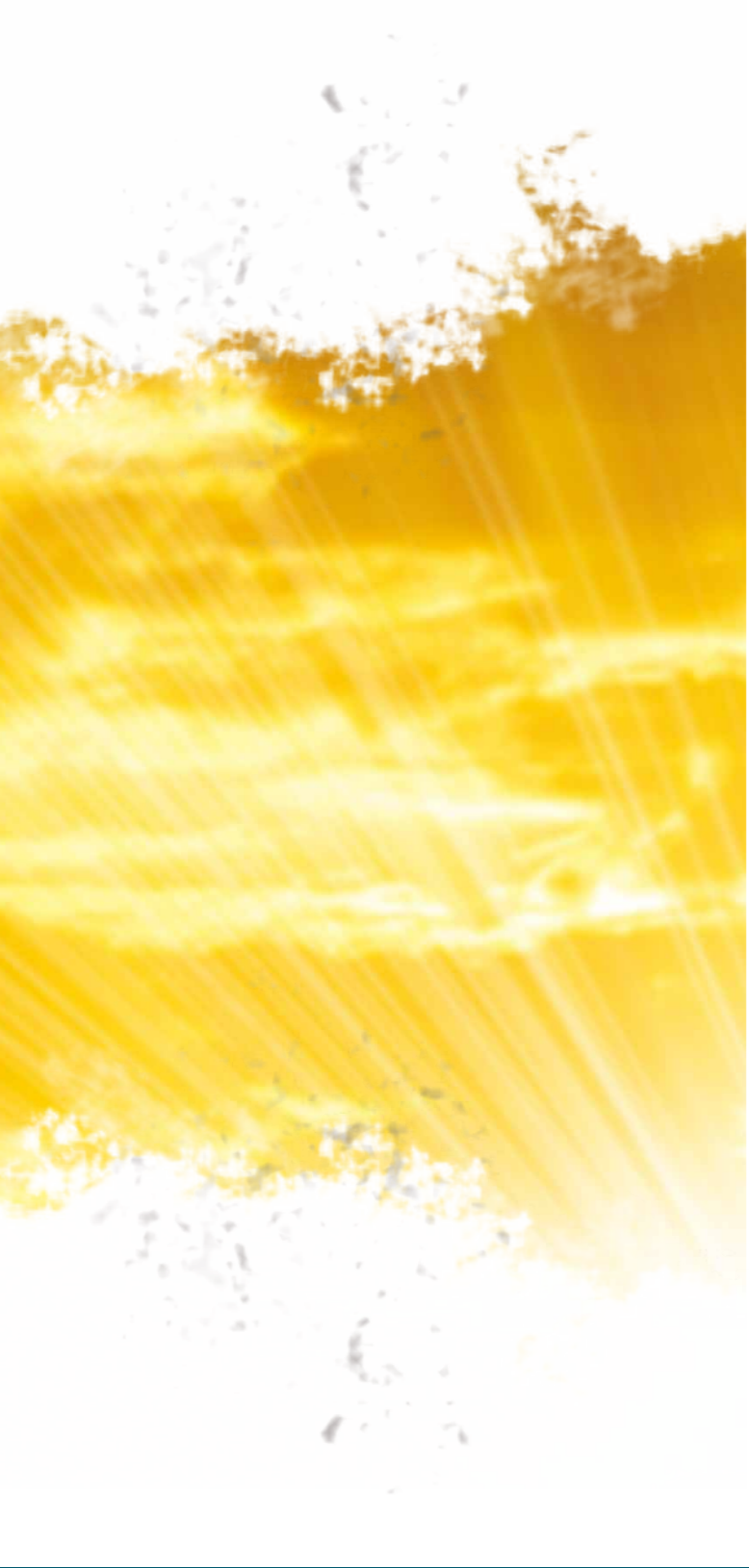




CASA SAN MATÍAS  
TEQUILA





## LA NOSTRA STORIA

**1886.** NEL CUORE DI UN'EPOCA RIVOLUZIONARIA PER IL MESSICO, DON DELFINO GONZALEZ DECIDE CHE È IL MOMENTO GIUSTO PER CORONARE LA SUA PASSIONE PER IL TEQUILA, ADATTANDO I RECENTI PROGRESSI TECNOLOGICI AI VALORI TRADIZIONALI DEL TEQUILA DEGLI ANTENATI FONDANDO UNA PROPRIA DISTILLERIA.

OGGI, DOPO PIÙ DI 130 ANNI, CASA SAN MATIAS È ORGOGLIOSA DI ESSERE UNA DELLE PIÙ ANTICHE DISTILLERIE MESSICANE A CONDUZIONE FAMILIARE; UN LUOGO NEL CUORE DEL JALISCO DOVE OGNUNO METTE PASSIONE E DEDIZIONE OGNI GIORNO IN CIASCUNA BOTTIGLIA, PER OFFRIRE AL MONDO L'EREDITÀ, IL TERRITORIO E LO SPIRITO DEL TEQUILA TRADIZIONALE.



## LA PRODUZIONE



### L'AGAVE BLU

L'AGAVE COLTIVATA DA CASA SAN MATIAS È LA FAMOSA AGAVE BLU DELLE ALTURE DEL JALISCO, UN TERRITORIO DAL SUOLO ROSSASTRO RICCO DI FERRO CHE GODE DELLE CONDIZIONI IDEALI PER LA COLTURA DELLA PIANTA.

CASA SAN MATIAS SPESSE SI AVVALE DELL'APPORTO DI PICCOLI PRODUTTORI LOCALI PER MIGLIORARE LE CONDIZIONI DELLE COMUNITÀ LOCALI CIRCOSTANTI DOVE SOPRAVVIVE LO SPIRITO DEL TEQUILA ORIGINARIO.



### LA JIMA

LA RACCOLTA DELL'AGAVE AVVIENE DOPO AVER PAZIENTATO DAI 7 A 10 ANNI, SOLO ALLORA IL JIMADOR PUÒ ESTRARRE DAL SUOLO LA PIANTA E TAGLIARNE LE FOGLIE PER OTTENERE LA PIÑA, O CUORE DELL'AGAVE.



### LA COTTURA

ESSA È UNO STADIO FONDAMENTALE NELLA PRODUZIONE; ECCO PERCHÉ È PRECISAMENTE CODIFICATA: OGNI PIÑA VA COTTA PER 48 ORE A 90 GRADI CELSIUS.



### LA MOLITURA

LE PIÑA SONO POI TRASFERITE NELL'AREA DI MOLITURA, IN CUI IL SUCCO ZUCCHERINO DELLA PIANTA È SEPARATO DALLE FIBRE E DILUITO NELL'ACQUA DI FONTE CHE SGORGA PRESSO CASA SAN MATIAS, PER UN GUSTO UNICO CHE È DIVENUTO UNO DEI MARCHI DI FABBRICA DELLA DISTILLERIA. PER ALCUNI PRODOTTI SPECIALI VIENE UTILIZZATA UNA MACINA CIRCOLARE TRADIZIONALE DETTA TAHONA, ORIGINARIAMENTE IMPIEGATA PER I CEREALI E CHE ASSICURA UNA DOLCEZZA PARTICOLARE AL SUCCO.



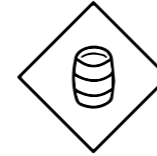
### LA FERMENTAZIONE

IL SUCCO D'AGAVE FERMENTA POI IN TINI SPECIALI PER 72 ORE.



### LA DISTILLAZIONE

IL SUCCO FERMENTATO È POI SOTTOPOSTO A DOPPIA DISTILLAZIONE A BASSA TEMPERATURA.



### L'INVECCHIAMENTO

DOPO LA DISTILLAZIONE SEGUE IL PROCESSO DI AFFINAMENTO NELLE MIGLIORI BOTTI DI ROVERE BIANCO FRANCESI E AMERICANE.



QUANDO PARLIAMO DI PUEBLO VIEJO CI RIFERIAMO AD ANNI DI STORIA ED ESPERIENZA  
 CORONATI DAI RISULTATI RAGGIUNTI NELLA CONTINUA SPERIMENTAZIONE  
 IN MATERIA DI TECNICHE PRODUTTIVE SIA TRADIZIONALI CHE INNOVATIVE,  
 SEMPRE ALLA RICERCA DEL TEQUILA PIÙ GENUINO.  
 PUEBLO VIEJO È OGGI UNO DEI BRAND DI SPICCO SUL MERCATO MESSICANO  
 E RAPPRESENTA UN'AUTENTICA ESPRESSIONE DEL TEQUILA DI QUALITÀ.

	TEQUILA PUEBLO VIEJO 104 BLANCO	TEQUILA PUEBLO VIEJO BLANCO	TEQUILA PUEBLO VIEJO REPOSADO	TEQUILA PUEBLO VIEJO AÑEJO
<b>COLORE:</b>	<i>Cristallino e luminoso con una nuance bluastra.</i>	<i>Limpido e luminoso con riflessi azzurri.</i>	<i>Peculiare color paglierino, pulito e limpido con riflessi bluastrì.</i>	<i>Arancione chiaro che ricorda il tramonto. In controluce si presenta luminoso con un tono di ambrà.</i>
<b>PROFUMO:</b>	<i>Grazie al processo di lenta cottura dell'agave, è connotato da fragranti sentori fruttati di mela verde e agrumi.</i>	<i>Aromatiche note citriche e vegetali.</i>	<i>Chiari richiami ad agrumeti in fiore, frutta matura e caramello.</i>	<i>Dolci sfumature di vaniglia e frutta secca. Seguono note di camomilla, arancia, pesca.</i>
<b>GUSTO:</b>	<i>La genuina dolcezza ed il basso impatto alcolico offrono sentori vegetali morbidi con un lungo, delicato retrogusto.</i>	<i>Fini richiami a note vegetali con un tocco agrumato. Al palato emerge l'aroma caramellato dell'agave cotta ed un ritorno fruttato, per un finale lungo e piacevolmente speziato.</i>	<i>Ampie sfumature di burro e frutta matura; note di pepe e cannella completano una appagante struttura fruttata e leggermente speziata.</i>	<i>Chiaramente riconoscibili le note di quercia, vaniglia, cioccolato fondente, mandorle tostate. Il finale lungo e pieno richiama la frutta disidratata.</i>
<b>CATEGORIA:</b>	TEQUILA 100% AGAVE	TEQUILA 100% AGAVE	TEQUILA 100% AGAVE	TEQUILA 100% AGAVE
<b>TIPOLOGIA:</b>	BLANCO	BLANCO	REPOSADO	AÑEJO
<b>INVECCHIAMENTO:</b>	NON INVECCHIATO	NON INVECCHIATO	9 MESI	18 MESI
<b>CAPACITÀ:</b>	100 CL	70 CL	70 CL	70 CL
<b>GRADO ALCOLICO PER VOLUME:</b>	52%	40%	40%	40%



# WHAT IS TIME?



NEL NOSTRO LAVORO OGNI GIORNO PENSIAMO A QUEL MOMENTO SPECIALE, IN CUI LA DEDIZIONE E GLI SFORZI GIUNGONO AL CULMINE E CI CONCEDONO DI ASSAPORARE IL FRUTTO DELL'IMPEGNO QUOTIDIANO. È IN QUEL PARTICOLARE MOMENTO CHE AMIAMO SOFFERMARCI E GUSTARE QUELL'ATTIMO DI GIOIA RACCHIUSO IN OGNI PREZIOSA BOTTIGLIA.

NEL 1993 CASA SAN MATIAS HA PRESENTATO AL MONDO IL PRIMO TEQUILA EXTRA-AGED. SAN MATIAS GRAN RESERVA È UN TEQUILA UNICO, UNO SPIRIT DAL CARATTERE INCONFONDIBILMENTE NOBILE E CHE RIFLETTE LA PASSIONE CHE CI HA CONTRADDISTINTI PER 130 ANNI DI DISTILLAZIONE.

<b>COLORE:</b>	<i>Color ambra con sfumature aranciate e riflessi ramati.</i>	<b>CATEGORIA:</b>	100% AGAVE
<b>PROFUMO:</b>	<i>Note complesse di legno e frutta disidratata, quali mela e pera.</i>	<b>TIPOLOGIA:</b>	EXTRA AÑEJO
<b>GUSTO:</b>	<i>Al palato si presentano suadenti note di vaniglia e cioccolato assieme a sfumature tostate di mandorla e noce, per poi evolvere in un dolce e carezzevole finale di frutta matura.</i>	<b>INVECCHIAMENTO:</b>	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE
<b>FOOD-PAIRING:</b>	<i>È l'ideale distillato da meditazione, ma anche un perfetto abbinamento a frutta secca e cioccolato fondente.</i>	<b>CAPACITÀ:</b>	70 CL
		<b>GRADO ALCOLICO PER VOLUME:</b>	40%

TEQUILA  
**SAN MATIAS**<sup>MR</sup>  
TAHONA

A SMALL BATCH ARTISANAL TEQUILA  
CAREFULLY STONE CRUSHED.



SAN MATIAS TAHONA È IL RISULTATO DI 130 ANNI DI ESPERIENZA E TRADIZIONI CONSOLIDATE NEL TEMPO CHE RIFLETTONO LA PASSIONE DI CASA SAN MATIAS PER LA VALORIZZAZIONE DEL TEQUILA TRADIZIONALE. QUESTO DISTILLATO È INFATTI IL FRUTTO DI UN PICCOLO LOTTO DI PRODUZIONE IN CUI SI SONO SEGUITE ALLA LETTERA LE TRADIZIONI ARTIGIANALI DEL JALISCO.

PER CONFERIRE AL DISTILLATO IL MASSIMO DELL'ESPRESSIONE DELLA MATERIA PRIMA E DELLA ZONA DI PROVENIENZA, L'AGAVE VIENE COTTA A VAPORE IN FORNI DI PIETRA, MOLITA CON L'AUTENTICA PIETRA CIRCOLARE TAHONA DATATA 1886, FERMENTATA IN VASCHE DI LEGNO E DISTILLATA IN ALAMBICCHI DI RAME (COPPER POT) - ESATTAMENTE COME SI FACEVA SECOLI ADDIETRO.

COLORE:	<i>Cristallino, luminoso con riflessi argentati.</i>	CATEGORIA:	100% AGAVE
PROFUMO:	<i>Chiare note agrumate, floreali e di agave cotta. Al naso salgono poi sensazioni di fiori d'arancio e pepe rosa.</i>	TIPOLOGIA:	BLANCO
GUSTO:	<i>Intensi richiami alla dolcezza dell'Agave Azul con la presenza di note minerali.</i>	INVECCHIAMENTO:	NON INVECCHIATO
FOOD-PAIRING:	<i>Un tequila straordinario concepito per essere lentamente assaporato in tutta la sua ricchezza aromatica; perfetto in abbinamento con formaggi giovani o pesce crudo.</i>	CAPACITÀ:	70 CL
		GRADO ALCOLICO PER VOLUME:	40%

*Majestic in every sense*



RIVERITO ED ONORATO IN TUTTE LE CIVILTÀ, NON C'È NIENTE DI PIÙ IMPONENTE, SPLENDIDO E GENEROSO DELLA STELLA A NOI PIÙ VICINA. ECCOCI QUINDI PRONTI A CELEBRARE L'ASTRO CHE OGNI GIORNO CI INFONDE VITA CON UN PRODOTTO CHE VUOLE APPAGARE TUTTI I SENSI.

DUE OPERE D'ARTE SI FONDONO IN UNA: LA BOTTIGLIA A DECANTER SCOLPITA E RIFINITA A MANO SU DISEGNO DEL FAMOSO ARTISTA MESSICANO SERGIO BUSTAMANTE, E UN TEQUILA INVECCHIATO PER 6 ANNI IN ROVERE FRANCESE, PER UN RISULTATO PREZIOSO ED ESALTANTE.

**COLORE:** *Luminoso color ambra caratterizzato da intensi riflessi ramati.*

**PROFUMO:** *Un concerto di aromi di legno, cioccolato, vaniglia, frutta secca e disidratata esprime la complessità e l'eleganza di Rey Sol.*

**GUSTO:** *Le prime note sono dolci e piene, con una dominante di legno di quercia, per passare poi a cioccolato e mandorle in un finale lungo ed appagante.*

**FOOD-PAIRING:** *Durante il pasto è un ottimo compagno specialmente di piatti a base di carne rossa mediamente cotta; in un ampio bicchiere è un maestoso dopocena da unire ad un dessert per un gran finale.*

**CATEGORIA:** 100% AGAVE

**TIPOLOGIA:** EXTRA AÑEJO

**INVECCHIAMENTO:** 6 ANNI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE

**CAPACITÀ:** 70 CL

**GRADO ALCOLICO PER VOLUME:** 40%



**MIXING HEART**  
BONAVENTURA MASCHIO

Importato e distribuito da: **Distilleria Bonaventura Maschio S.r.l.** Tel. 0434 756611 - Fax 0434 758678