

TEQUILA QUIOTE, SA de CV



Acerca de Tequila Quiote

Tequila Quiote es una empresa 100% Mexicana, fundada en el año de 1997 por empresarios de la región de Los Altos de Jalisco, en una ciudad llamada Atotonilco El Alto (misma ciudad que Don Julio y Patrón).

La empresa cuenta con una capacidad de producción de más de 250,000 litros mensuales a 40% alc.vol.

Exporta el 75% de su producción a mercados como: Norte América, Unión Europea, India, Australia, Centro y Sudamérica.



Acerca de Tequila Quiote

Con más de 15 años de experiencia en la industria, Tequila Quiote es altamente especializada en el ramo de la exportación; más del 80% de su producción es destinada a satisfacer demanda de mercados internacionales.

También contamos con experiencia en Estados Unidos, Rusia, India, Canada, Europa y Sudamérica.

La visión de Tequila Quiote es clara: convertir a nuestras marcas en un referente de la industria tequilera en los principales mercados de exportación.

Nuestra misión es la de producir tequilas con una excelente relación calidad-presentación-precio siendo una opción altamente atractiva para el consumidor.



Instalaciones



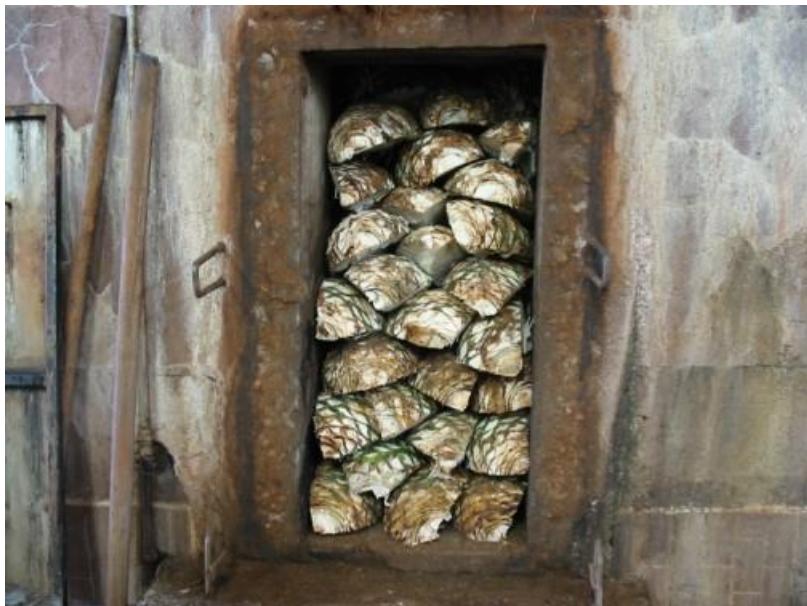
Proceso Productivo (Jima)

La tierra roja, característica de la región de los altos, otorga al tequila mayor olor y sabor, prueba de ello, son nuestros vecinos (Don Julio y Patrón).

Es el arte de cortar las hojas o “pencas” del agave para descubrir el corazón de la planta, llamado “piña” por su apariencia semejante a esta fruta. Para esta tarea se utiliza la coa, instrumento especialmente diseñado que suple al machete. La Jima es un arte ancestral heredado a través de las generaciones.



Proceso Productivo (Cocimiento)



Las “piñas” jimadas, cortadas a la mitad o en cuartos, se apilan frente a los hornos y se introducen en éstos para su cocimiento. El objetivo de esta etapa del proceso es romper los almidones del agave en azúcares simples para que las levaduras realicen la fermentación. Este proceso dura alrededor de 56 horas(mamposteria) y 16 horas(autoclave) , alcanzando temperaturas de 85° Centígrados. El agave cocido es llevado a los molinos en la siguiente etapa.

Proceso Productivo (Molienda)



Los molinos trituran el agave cocido para convertirlo en bagazo. Para extraer las mieles del agave cocido, se aplica agua a presión sobre el bagazo. Las mieles y jugos de agave que son extraídas, llamadas “mostos”, se captan en depósitos para ser enviados a las tinas de fermentación.

Proceso Productivo (Fermentación)

Esta parte del proceso se refiere a la transformación de los azúcares del “mosto” en alcohol etílico, a través de las levaduras. El tiempo de fermentación es de aproximadamente 70 horas, y se realiza a una temperatura que oscila entre los 30 y 38º Centígrados, dependiendo de la época del año.

Una vez concluida la etapa de fermentación, el “mosto” fermentado, que se encuentra a 5% Alc.Vol., se deja en reposo para propiciar la generación de compuestos aromáticos, tan importantes en la elaboración del Tequila.



Proceso Productivo (Destilación)

Procedimiento mediante el cual se separa del mosto, el alcohol producido por las levaduras durante la etapa de fermentación. La destilación se efectúa en alambiques de acero inoxidable, en donde los diferentes componentes se separan mediante presión y temperatura. Para la elaboración del tequila, se requiere una doble destilación.

El producto de la primera destilación es llamado “ordinario”. En la segunda destilación, el “ordinario” se transforma en “rectificado”, el cual contiene 60% Alc.Vol. Mediante ósmosis inversa, el agua es desionizada y utilizada para diluir el “rectificado” hasta obtener el Tequila a 38% o 40% Alc.Vol.



Proceso Productivo (Envasado)

El Tequila es envasado con una envasadora automática en botellas de vidrio. Después, las botellas son etiquetadas y colocadas en cajas de cartón.



Proceso Productivo (Maduración)

El proceso de maduración se realiza en barricas Premium de roble blanco, para poder obtener el tequila reposado (por lo menos 2 meses) y el tequila añejo (por lo menos 1 año).



Proceso Productivo (Laboratorio)



Tequila Quiote cuenta con su propio laboratorio equipado con tecnología de punta, lo que le permite asegurar la mejor calidad en todas las etapas del proceso productivo.

Historia

Cuando decidimos crear El Toril, reunimos un grupo de personas apasionadas por el tequila junto con “maestros tequileros” con el objeto de presentar un nuevo y único tipo de tequila especialmente diseñado para crear cócteles y bebidas PREMIUM. Nombramos a esta creación El Toril, debido a la fuerza y vigor que obtenían los cócteles, características comúnmente utilizadas para describir a los toros en cualquier parte del mundo.

No importa si atiendes un bar, eres experto en tequilas o simplemente estas buscando una nueva bebida para usar en tus reuniones; te encantará el sabor, cuerpo, aroma y fin de boca que logra El Toril al ser usado en cualquier receta.

Su fresca e innovadora imagen, junto con una botella personalizada, ofrece un concepto orientado a jóvenes y adultos que están en busca de nuevas opciones para cócteles PREMIUM.



EL TORIL®

Valor Agregado

- Especialmente diseñado para crear cócteles PREMIUM.
- Botella personalizada: El Toril cuenta con una botella personalizada en la que se resalta su logo en vidrio, dándole un toque distintivo sobre las demás marcas del mercado.
- Filtrado en frío: antes de ser envasado, este tequila pasa por un proceso de filtración en frío que garantiza su pureza y transparencia aún en las condiciones más extremas de temperatura.
- Oxigenación y Filtración: se realizan estos procesos para darle un toque único a cada una de las presentaciones: Blanco y Joven.
- Medalla de Oro para El Toril Blanco y medalla de Plata para El Toril Joven en el International Spirits Championship de Canadá.



EL TORIL®

- Contenido Neto: 750ml, 70cl
- Clases:

EL TORIL SILVER

Transparente con brillo intenso, predominan las notas a agave crido y cocido en balance perfecto.

EL TORIL GOLD

Claro, y luminosos con tonos dorados, gran cuerpo y consistencia, que culmina con toques de tierra húmeda y agave ahumado, como también a frutas tropicales dulces.

EL TORIL REPOSADO

Intenso color ámbar, brillante y luminoso, gran cuerpo y carácter, con notas de agave cosido, manzana y vainilla.



Silver

Reposado

Gold



Valor Agregado

- Botella personalizada y cajita individual (reposado): Caballito Serrano cuenta con una botella personalizada en la que se resalta su logo en vidrio, dándole un toque distintivo sobre las demás marcas del mercado
- Barricas: utilizamos sólo barricas Premium de roble blanco canadiense para lograr un exquisito tequila Reposado. Tiempo de reposo: 6 meses.
- Filtrado en frío: antes de ser envasado, este tequila Premium pasa por un proceso de filtración en frío que garantiza su pureza y transparencia aún en las condiciones más extremas de temperatura.
- Oxigenación y Filtración: se realizan estos procesos para darle un toque único.





- Contenido Neto: 750ml, 700 ml
- Clases:

REPOSADO

Tequila de perfecto balance entre el Agave Azul Tequilana Weber, su proceso de elaboración y su maduración y reposo en barricas de roble blanco. De cuerpo denso medio, color transparente y brillante, con matices plata y amarillo oro. En su aroma presenta abundantes notas de agave cocido, frutas tropicales, manzanilla y canela que se complementan armónicamente con el gusto a madera, que proporciona el roble blanco de sus barricas.

BLANCO

El magnífico cuerpo de Caballito Serrano deja en el paladar un sabor suave y equilibrado el cuál nos invita a seguir disfrutando de su gran calidad.





Historia

El Quiote es la flor del agave, que nace desde su centro indicando la maduración del agave. Esta flor es considerada una de las más largas del mundo, con un tallo que puede llegar a alcanzar los 2 mtrs de altura. En los campos de agave, tan pronto se asoma el Quiote, se realiza un proceso conocido como el “desquiote” con el objeto de quitar esta flor para conservar los azúcares en la piña del agave.

Esta hermosa flor puede ser transplantada y seguirá creciendo hasta florecer aún después de haber sido separada del agave.





Valor Agregado

- Premios: Ha sido ganador de reconocimientos por la Academia Mexicana de Catadores del Tequila.
- Botella personalizada: Quiote cuenta con una botella personalizada en la que se resalta su logo en vidrio, dándole un toque distintivo sobre las demás marcas del mercado.
- Barricas: utilizamos sólo barricas Premium de roble blanco canadiense para lograr un exquisito tequila.
- Filtrado en frío: antes de ser envasado, este tequila Premium pasa por un proceso de filtración en frío que garantiza su pureza y transparencia aún en las condiciones más extremas de temperatura.
- Oxigenación y Filtración: se realizan estos procesos para darle un toque único.



Quiote®

- Contenido Neto: 750ml
- Clases: blanco, reposado, añejo

Blanco.

Su claridad y transparencia reflejan su pureza. De cuerpo excelente que se percibe al adherirse a la copa y deslizarse suavemente. Símbolo de madurez en un producto de singular personalidad, pero sutil y delicado a los sentidos. De notas herbales cuyo origen se encuentra en sus excelentes agaves.

Reposado

De color ámbar cristalino, con gran cuerpo y pronunciadas notas de agave crudo y cocido que le imparten carácter y personalidad definida. Matices frutales que nos remiten a su etapa de reposo en barricas de roble blanco. Sabor suave y gentil de gran gusto para el paladar.

Añejo

Su lento y cuidadoso proceso de maduración en barricas de roble blanco, le imparten un profundo y amable sabor a madera. De gran cuerpo y aroma, de tonos herbales notablemente balanceados y un color de matices oscuros que evocan el oro antiguo, lo cual le otorga una profunda suavidad que enaltece la personalidad y carácter del producto.



Blanco

Añejo

Reposado





Historia

Esta marca Premium fue creada para conmemorar a la tierra y pueblo que dieron vida a la nombre bebida de México: el tequila.

La llamamos "Solo México" porque no hay nada que se compare con ella, Sólo México es país autorizado para producir tequila y cuenta con Denominación de Origen; Solo México cuenta con el paisaje agavero, reconocido por la UNESCO como patrimonio de la humanidad desde 2006, y Solo México podía ofrecer un tequila Premium como éste, producido bajo las más estrictas normas de calidad que ofrecen a los consumidores un sabor inigualable.





Valor Agregado

- Botella personalizada y cajita individual: Solo México cuenta con una botella personalizada en la que se resalta su logo en vidrio, dándole un toque distintivo sobre las demás marcas del mercado. Además se presenta con una cajita individual.
- Barricas: utilizamos sólo barricas Premium de roble blanco canadiense para lograr un exquisito tequila Reposado. Tiempo de reposo: 6 meses para reposado, 20 meses para añejo.
- Filtrado en frío: antes de ser envasado, este tequila Premium pasa por un proceso de filtración en frío que garantiza su pureza y transparencia aún en las condiciones más extremas de temperatura.
- Oxigenación y Filtración: se realizan estos procesos para darle un toque único.





- Marca Premium
- Contenido Neto: 750ml, 700ml
- Clases:

Blanco: Su claridad y transparencia reflejan su pureza en el excelente cuerpo del producto, el cual se percibe al adherirse a la copa por la que se desliza lentamente. Mantiene perfecta relación entre las notas herbales de sus excelentes agaves y su cuidadoso proceso de elaboración.

Reposado: De color ámbar cristalino, con gran cuerpo y pronunciadas notas de agave crudo y cocido, con matices frutales de perfecta armonía, las cuales nos transportan a su cuidadoso reposo en barricas de roble blanco que le imparten textura y suavidad dejando en el paladar el sabor de un producto suave y gentil.

Añejo: Su lento y cuidadoso proceso de maduración en barricas de roble blanco le imparte un profundo pero amable sabor a madera. Es un producto de gran cuerpo y aroma, de tonos herbales notablemente balanceados y un color de matices oscuros que evocan el oro antiguo..



Añejo

Blanco

Reposado



Historia

Don Anastacio nació en 1901, en el pueblo mágico de Atotonilco El Alto, ubicada en la región conocida como Los Altos de Jalisco, de gran tradición tequilera. Desde muy joven fue un enamorado del campo agavero y de los verdaderos tequilas que se producían artesanalmente en su pueblo; por lo que se convirtió en un catador experto y en un conocedor del proceso ancestral de la elaboración del tequila. Su mayor sueño era poder compartir con su comunidad los secretos que están detrás de un tequila excepcional.

Don Anastacio fallece en 1989 a los 88 años, sin saber que uno de sus 14 hijos haría realidad su sueño de compartir, no solo con su comunidad sino con el mundo entero, un tequila que recoge los secretos que el propio Don Anastasio transmitió a su familia para elaborar un tequila excepcional. Y que mejor manera de rendirle tributo que nombrando a este tequila “Cava Don Anastacio”, una marca reconocida y premiada dentro y fuera de México por su calidad y sabor único, presentada en una exquisita botella artesanal.



Valor Agregado



- Premios: Cava Don Anastacio ha sido reconocido en diferentes premios dentro y fuera de México entre los que destacan: "Agave Spirits Challenge" (México), "San Francisco World Spirits Competition" (USA), y el "International Review of Spirits" (USA), International Spirits Championship 2011 (Can), Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2012 (Ale), Concours Mondial Bruxelles, TEQUILA.net "Best of the Best" (USA).
- Botella artesanal: este tequila Premium se presenta con una exquisita botella artesanal con un diseño exclusivo para Cava Don Anastacio junto con cajita individual.
- Barricas: utilizamos sólo barricas Premium de roble blanco canadiense para lograr un exquisito tequila Reposado y Añejo. Tiempo de reposo: 8 meses para Reposado, 20 meses para Añejo.
- Filtrado en frío: antes de ser envasado, este tequila Premium pasa por un proceso de filtración en frío que garantiza su pureza y transparencia aún en las condiciones más extremas de temperatura.
- Oxigenación y Filtración: se realizan estos procesos para darle un toque único a cada una de las presentaciones: Blanco, Reposado y Añejo.



C A V A *Don Anastacio*®

- Marca premium
- Contenido neto: 750ml, 70cl
- Clases: blanco, reposado, añejo
- Premios:

Blanco

De color brillante intenso y transparente, resalta su aroma a agave, mismo que permanece en la boca, con un persistente final de boca con fragancias de agave.

Reposado

Tequila de gran carácter con cuerpo equilibrado y armónico. De color ámbar, luminoso y cristalino. De aroma frutal, con fuertes y elegantes notas a agave cocido, anís, ciruela, chabacano y tejocote. Cuidadosamente matizado con la madera de roble blanco que permite disfrutar de un tequila 100% de insuperable calidad Premium en todo su esplendor.

Añejo

De color brillante, luminosos e intenso color ámbar, aromas frutales, con elegantes notas de anís, ciruela pasa, y chabacano, con un profundo pero amigable sabor a madera de las barricas de roble blanco, y un persistente final de boca con fragancias frutales y amaderadas.



Brands



Sabor con armonia, el perfecto aliado en la preparacion de los mejores cocteles.

Este Tequila mixto esta dirigido al sector de restaurantes, bares, y centros nocturnos, Esta enfocado a un segmento adulto/joven.

Presentaciones: Silver & Gold



Premiado con:



"The 2006 International Review of Spirits"

Cava Don Anastacio Blanco – medalla de Plata ("Highly Recommended")

Cava Don Anastacio Reposado – medalla de Oro ("Exceptional")

Cava Don Anastacio Añejo – medalla de Oro ("Exceptional")

"San Francisco World Spirits Competition 2007"

Cava Don Anastacio Blanco – medalla de Plata

Cava Don Anastacio Reposado – medalla de Bronce

Cava Don Anastacio Añejo – medalla de Bronce



"La Academia Mexicana del Tequila "

Tequila Quiote Reposado – Third Place (2002)

Tequila Quiote Blanco – Second Place (2005)



"Galardon Jalisco a la Exportacion 2006"

"International Spirits Championship 2011"

Cava Don Anastacio Blanco – medalla de Plata

El Toril Silver – medalla de Oro

El Toril Gold – medalla de Plata.



"Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2012"

Cava Don Anastacio Añejo – medalla de Plata

"Concurso Mundial de Bruxelles 2012"

Cava Don Anastacio Añejo – medalla de Oro

Cava Don Anastacio Blanco – medalla de Oro



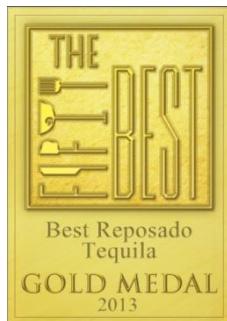


"TEQUILA.net "Best of the Best" 2012"

Cava Don Anastacio Reposado
Cava Don Anastacio Silver

"WSWA Tasting Competition 2013"

Cava Don Anastacio Añejo – Double Gold
Cava Don Anastacio Silver - Gold



"The Fifty Best 2013"

Cava Don Anastacio Reposado - Gold



Certificado en: Good Manufacturing Practices & HACCP Kosher



Gracias!

