



IMPULSORA ROMBO, S. A. DE C. V.

TEQUILA **FINEZA** 100% DE AGAVE



BLANCO

Vista: De apariencia limpio con reflejos color paja, con cuerpo medio y poseedor de matices color plata.

Olor: Primera impresión de hierbabuena-menta dulce y cítricos, con notas bajas y simples de aceitunas negras; de olor dulce, perfil herbal-cítrico con notas de brotes de asares, manzana verde y cardamomo. Notas bajas florales, como manzanilla.

Gusto: Presencia moderada de alcohol, de composición fresco-verde y un tanto especiado; con notas dulces y herbales como yerbabuena – limón. Los tonos cítricos son agradables con asares, te verde, romero. Fresco y agradable al paladar, con toques ligeros de laurel, con excelente permanencia en la boca.

REPOSADO

Vista: Apariencia limpia, color amarillo intenso, con reflejos dorados, y de cuerpo medio.

Olor: Especiado y polvoroso como primera impresión; con toques dulces y notas de anís, miel y caramelo. La madera se percibe ligera con toques de vainilla, regaliz y ajeno, con presencia de frutos secos como la castaña y almendras, con notas parecidas a la menta.

Gusto: Presencia moderada de alcohol, con composición semi-seco y tanto especiado, dando primera impresión a vainilla, anís y romero. Los tonos de frutos secos son agradables, encontrando un dejo de humo, madera de regaliz. Ligeros toques de té negro y pimienta negra. Buena permanencia en boca, con sus equilibradas notas de madera y especias.

AV. PASEO DE LA REFORMA N°4, LOCAL H, COL. ARBOLEDAS, QUERÉTARO, QRO.,
MÉXICO, C.P. 76140. Tel: +52-442-245-1166. www.rombo.com.mx



IMPULSORA ROMBO, S. A. DE C. V.

AÑEJO

Vista: De apariencia limpio, con reflejos rojizos, con color ámbar ligero y matices rojizos mezclados con dorados, de cuerpo Alto.

Olor: Impresión primera de mantequilla y chocolate, con notas simples de frutos secos como dátiles, pasas, ciruelas. De perfil complejo, con dejes de uva-pasa, vainilla, café y cuero; las notas de madera son agradables, dulces y ácidas. Sobresalen notas de romero y pasas.

Gusto: Moderada presencia de alcohol, de composición compleja, ácida y semi-dulce. Los tonos de vainilla compiten con la acidez de la mantequilla y el chocolate blanco. Agradable al paladar, con toques ligeros de café, especias, castañas, jengibre y regaliz; equilibrio entre la madera, cacahuete, avellana, humo y cuero. Excelente permanencia en boca.

REPOSADO CRISTALINO

Vista: De apariencia limpio, color blanco con paja ligero, y reflejos de dorados, de cuerpo Medio.

Olor: Primeras impresiones dulces con presencia de agave cocido, de toques dulces – ahumados de madera sutil. La madera se presenta en toques de vainilla, caramelo, chocolate con oporto, y toques de cuero; presencia baja de frutos secos como castañas, y ligeras a hinojo.

Gusto: Presencia de alcohol moderada, composición semi-seco, con notas dulces vainilla-chocolate amargo en primera impresión. La mezcla de humo, vainilla y madera se aprecian con los tonos secos de la castaña, para volverse un gusto complejo al encontrar notas de café y del oporto, con muy buena permanencia en la boca. De fácil trago.



IMPULSORA ROMBO, S. A. DE C. V.



DATOS TECNICOS TEQUILA FINEZA

Ancho de caja	28.5	cms
Largo de caja	24	cms
Alto de caja	21	cms
Peso de caja	13.82	kgs
Cajas por cama	14	cajas
Camas por tarima	5	camas
Cajas por tarima	70	cajas
Altura de tarima	1.25	mts
Peso de tarima	966.7	kgs

AV. PASEO DE LA REFORMA N°4, LOCAL H, COL. ARBOLEDAS, QUERÉTARO, QRO.,
MÉXICO, C.P. 76140. Tel: +52-442-245-1166. www.rombo.com.mx



IMPULSORA ROMBO, S. A. DE C. V.



FINEZA, Tequila 100% de Agave azul, fabricado por Impulsora Rombo, S.A. de C.V.

Ventajas de la empresa tequilera:

- Empresa relativamente nueva en el negocio (desde 1994), por lo que somos jóvenes y dinámicos en la toma de decisiones.
- Al mismo tiempo de ser jóvenes, hemos sido asesorados desde el inicio por gente valiosa, así como con muchos años anteriores a estar con nosotros, en el negocio de la producción y comercialización del Tequila.
- No solamente tenemos en regla nuestros registros para ser productores autorizados de Tequila, sino que también respetamos la tradición en la producción.

Ventajas de la zona productora:

- La empresa se encuentra en la zona conocida como Los Altos de Jalisco.
- Existen dos zonas tradicionales para la producción del Tequila: la zona del Centro, y la zona de Los Altos.

AV. PASEO DE LA REFORMA N°4, LOCAL H, COL. ARBOLEDAS, QUERÉTARO, QRO.,
MÉXICO, C.P. 76140. Tel: +52-442-245-1166. www.rombo.com.mx



IMPULSORA ROMBO, S. A. DE C. V.

- La tradición dicta que esta zona, Los Altos, genera un mejor Agave (materia prima para la producción del Tequila), dado que los almidones aparte de tener mayor concentración, son de mejor calidad; los almidones del Agave son los que se transforman en azúcares después del cocimiento, mismos azúcares que después de la fermentación se transforman en alcoholes.
- Existe suficiente cantidad de Agaves en la zona, para satisfacer la demanda actual y de crecimiento a futuro.

Ventajas de nuestro proceso:

- No solo respetamos los procesos de fabricación del Tequila, que son dictaminados y cuidados por el CRT (Consejo Regulador del Tequila), sino que también ponemos mucho ahínco en el cuidado de cada uno de los pasos: selección de agave como materia prima, temperatura y duración durante el cocimiento del Agave, tiempos y adecuada concentración de azúcares durante la fermentación, temperaturas versus tiempos de destilado en ambas fases de la destilación (primera destilación o “destrozamiento”, segunda destilación o “rectificación”), para finiquitar con los adecuados cuidados de almacenamiento y añejamiento en sus respectivas barricas de roble blanco.
- Ponemos especial atención, después de tener la mejor materia prima posible, el Tequila, en el adecuado ajuste de nuestros lotes o batches, para siempre garantizar el mejor Tequila posible, así como siempre la mejor y constante calidad.