



ENVASADO

RESERVA

DE MEXICO

DE LA TORRE

TEQUILA

BLANCO

100% DE AGAVE

750 ml

40% ALC. VOL

Taste:

Smooth and clean flavor with a soft finish that is pleasant to the palate.





MACETAS DE BARRO

Linea artesanal de macetas de barro, hechas, detalladas y pintadas a mano, su porosidad permite la filtración de agua en su justa medida, el barro protege de las temperaturas más altas a las raíces. Son mucho más resistentes, ya que el barro aporta gran calidad y dureza.

Juego de Macetas J1





MODELO M02

MEDIDAS
Ancho cm: 48
Alto cm: 41
Diagonal cm: 65



MODELO M04



MEDIDAS
Ancho cm: 55
Alto cm: 48



MODELO M07

MEDIDAS

Ancho cm: 42

Alto cm: 50



Resto Decor

CATÁLOGO
VIDRIO
SOPLADO
TONALA



Vaso agua filo azul.

Ø 8, Altura 13 cm.
14-15 oz.

400-420 ml.



Copa chabela, filo azul pie natural.

Dia 8, Altura 20 cm.
20-22 oz.

600-650 ml.



Copa martini filo azul,
pie natural.

Ø16 Alt. 19 cm.

15-16 oz

420-450 ml



Copa margarita yulin, filo
azul pie natural.

Ø15 Alt. 18 cm.

15-16 oz.

420-450 ml.



Vaso roca filo azul.

Ø 8, Altura 10 cm.
11 - 12 oz.

330-350 ml



Copa coñac, filo y pie azul.

Dia 6, Altura 9 cm.
4 oz.

120 ml



Tarro cervecero, filo azul.

Dia 8, Altura 13 cm.
14-15 oz.

400-420 ml.



Vaso para tequila, filo azul.

Dia 4, Altura 10 cm.
2 oz.

60 ml.



Vaso para tequila,
tipo barril, filo azul.
Dia 5, Altura 6 cm.
2 oz.

60 ml.



Cantarito

LA DULCE TRADICIÓN DE MÉXICO

Katrine
dulcec

The logo features the word 'Katrine' in a large, white, elegant cursive font. Below it, the word 'dulcec' is written in a smaller, white, lowercase cursive font. The text is surrounded by vibrant, colorful flourishes: orange and yellow swirls, and teal and yellow teardrop shapes. The background is a dark purple gradient with subtle curved lines.

¿Qué es el Dulce de Leche?

El postre Katrine Dulec y Lactodelice, son una creación que combina el sabor de la tradición de México, el dulce de leche está preparado de forma única con la receta originaria del estado de Jalisco. Está elaborado en base leche y normalmente se usa azúcar.

Ademas en Katrine Dulec utilizamos endulzantes naturales y orgánicos.

¿Usos de Dulce de Leche?

Postre: Disfrutalo solo o con un pan.

Endulzante: Tu Cereal, Tu Café, Tu Leche y Tu Agua favorita.

Acompañamiento: Se usa como base para crear postres más exquisitos.

Compartir: En familia y tus seres queridos.



Beneficios

Sabor de nuestras tradiciones



Orgánico



Saludable



Delicioso



Producto recomendado en dieta en niños y adultos



Mejora el metabolismo



Mantiene niveles de colesterol



Nutritivo



LACTO DELICE

est. 2020





ENVASADO

RESERVA

DE MEXICO

DE LA TORRE

TEQUILA

REPOSADO

100% DE AGAVE

750 ml

40% ALC. VOL

Barrel Type:
American Oak

In barrel for:
9 months

Taste:

Clean cooked agave and wood notes, with a smooth ending and a robust body



Tequila
Reposado
RESERVA DE LA
TORRE

Ganador de
doble 🏆🏆

medalla de
oro en 2025

WSWA SPIRITS
TASTING
COMPETITION





PRODUCTO

Marca	Nuestro Placer
Categoría	100% Puro de Agave
Tipo	Reposado Cristalino
% Alcohol	35.5% Alc. Vol.
Origen	Altos de Jalisco, México.
NOM	1605

DESCRIPCIÓN DE NOTAS

Vista	Cristalino brillante, matices platinos y destellos dorados, cuenta con un grancuerpo; formado piernas largas y acentuadas.
Olor	Evidencia aromas a agave cocido, frutales acentuados como manzana verde, piña madura, plátano y durazno; además se perciben aromas especiosos que hacen referencia a la maduración como la vainilla, canela, pimienta, también se perciben aromas ligeros a caramelo y naranja.
Sabor	Desde el primer sorbo se percibe dulzura y suavidad con notas intensas de agave cocido, sin dejar de lado sabores cítricos y frescos.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN

Región del agave	Altos de Jalisco, México.
Cocción	Hornos de piedra/ladrillo
Método extracción	Tahona
Fermentación	Tanques de acero inoxidable, 100% agave
Destilación	Doble destilación
Añejamiento	Barricas de Roble Francés, Roble Americano

CÓDIGO DE BARRAS UPC

Botella	07503023824804
Caja máster	17503023824801 (6 bottles per case)

CONFIGURACIÓN

	Quantities			Weight		*Total weight		Size					
	Pallets	Cases	Bottles	Product		Product + Pallet		Length		Width		Height	
				kg	lbs	kg	lbs	cm	in	cm	in	cm	in
Case			6	12.4	27.3	12.4	27.3	30.5	12.0	20.4	8.0	35.2	13.9
Pallet		52	312	644.8	1421.5	661.8	1459.0	100	40	120	48	154.8	60.9
20ft Container	10	520	3120	6448	14215.4	6618.0	14590.2						
40ft Container	20	1040	6240	12896	28430.8	13236.0	29180.4						
48ft Truckload	22	1144	6864	14185.6	31273.9	14559.6	32098.4						

*NOTE. THE TOTAL WEIGHT INCLUDES THE 17 KG/37.4 LBS FOR EACH PALLET



PRODUCTO

Marca	Turincio
Categoría	100% Puro de Agave
Tipo	Blanco
% Alcohol	40% Alc. Vol.
Origen	Altos de Jalisco,
NOM	México. 1605

NOTAS

Vista	Un tequila de cristalino con cuerpo medio e intensos matices plateados.
Olfato	En el olfato, principalmente se distingue una combinación perfecta entre agave cocido y agave crudo , además de notas a tierra y toques balanceados de madera y especias, destacan ligeramente aromas orales y frutales.
Gusto	En boca se perciben notas a agave cocido y agave crudo, muy marcadas notas minerales y ligeramente frutales como manzana verde al igual que notas de especias como la pimienta.

PRODUCCIÓN

Agave Región	Altos de Jalisco, México.
Cocción	Hornos de piedra/ladrillo
Método Extracción	Tahona
Fermentación	Tanques de acero inoxidable
Destilación	Doble Destilación
Añejamiento	N/A

CÓDIGO DE BARRAS

Botella	7503023824842
Caja Máster	17503023824849

CONFIGURACIÓN

	Quantities			Weight		*Total weight		Size					
	Pallets	Cases	Bottles	Product		Product + Pallet		Length		Width		Height	
				kg	lbs	kg	lbs	cm	in	cm	in	cm	in
Case			12	19.69	43.4	19.69	43.4	33.6	13.2	25.5	10.0	37.4	14.7
Pallet		44	528	866.36	1910.0	883.4	1947.5	100	40	120	48	163.6	64.4
20ft Container	10	44	5280	8663.6	19100.0	8833.6	19474.8						
40ft Container	20	880	10560	17327.2	38200.0	17667.2	38949.5						
48ft Truckload	22	968	11616	19059.9	42020.0	19433.9	42844.5						

*NOTA. EL PESO TOTAL INCLUYE LOS 17 KG/37.4 LBS POR CADA TARIMA.

CACHOLÁ

GANADOR MEDALLA DE PLATA



Concours Mondial de Bruxelles 2022

VARIETAL

Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot,
Cabernet Franc.

CRIANZA

Envejecido en barrica de roble francés
por 18 meses.

MARIDAJE

Carnes ahumadas, estofados y quesos
maduros y ahumados.

NOTAS DE CATA

La potencia y elegancia de Cabernet
Sauvignon, el afinamiento de Petit Verdot y la
clase del Cabernet Franc, hacen de este vino
una muestra de elegancia y finura con
frescura, que hará versátil los
acompañamientos.

field BLEND



VISTA

Color rojo intenso.

NARIZ

Aromas de mentoles, pimienta negra
predominante, flores y más flores como:
violetas, jamaica y bugambilias, sin dejar
de lado el intenso aroma frutal de cerezas
negras y ciruelas frescas.

BOCA

Acidez media.
Vino versátil, fresco y
disfrutable en los momentos
más relajados.



Alcohol: 13.5% Presentación: 750 ml

GANADOR MEDALLA DE ORO



Or
Selections Mondiales des Vins Canada 2022



VARIETAL

Cabernet Sauvignon

VISTA

Color rubí intenso brillante con
destellos violáceos.

NARIZ

Complejidad en aromas que
marcan la finura de las especias
como: pimienta negra, tomillo y
mejorana, los aromas
predominantes de ciruelas, cerezas
negras, mora azul y zarzamoras
maduras; notas aromáticas de
tabaco y café tostado.

BOCA

Vino que anuncia la
vida en boca, terso
caminar en el paladar.

cabernet SAUVIGNON



CRIANZA

Envejecido en barrica de roble francés
por 18 meses

MARIDAJE

Cacao (chocolate), moles, estofados,
carnes rojas añejadas, pato,
ahumados, quesos maduros.

NOTAS DE CATA

Símbolo de carácter, elegancia, potencia y reflejo de
los viñedos de altura. Cacholá es la representación de la
tierra de donde provenimos.



Alcohol: 13.5% Presentación: 750 ml



CUIDAMOS EL PLANETA



En nuestras botellas utilizamos los primeros
tapones con huella de carbono cero elaborados
con materias primas renovables y sustentables,
derivadas de la caña de azúcar.

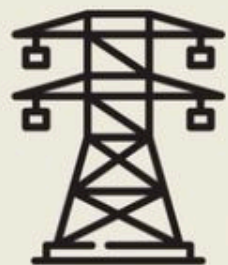


Todos nuestros vinos son
elaborados con procesos de
mínima intervención.



Toda el agua que se utiliza en Vinícola el
Consuelo, es agua que se utiliza de otro cultivo
cercano.

Se filtra, se purifica y se usa no solo para el
sistema de riego de las viñas, si no también para
las necesidades generales de la Vinícola.

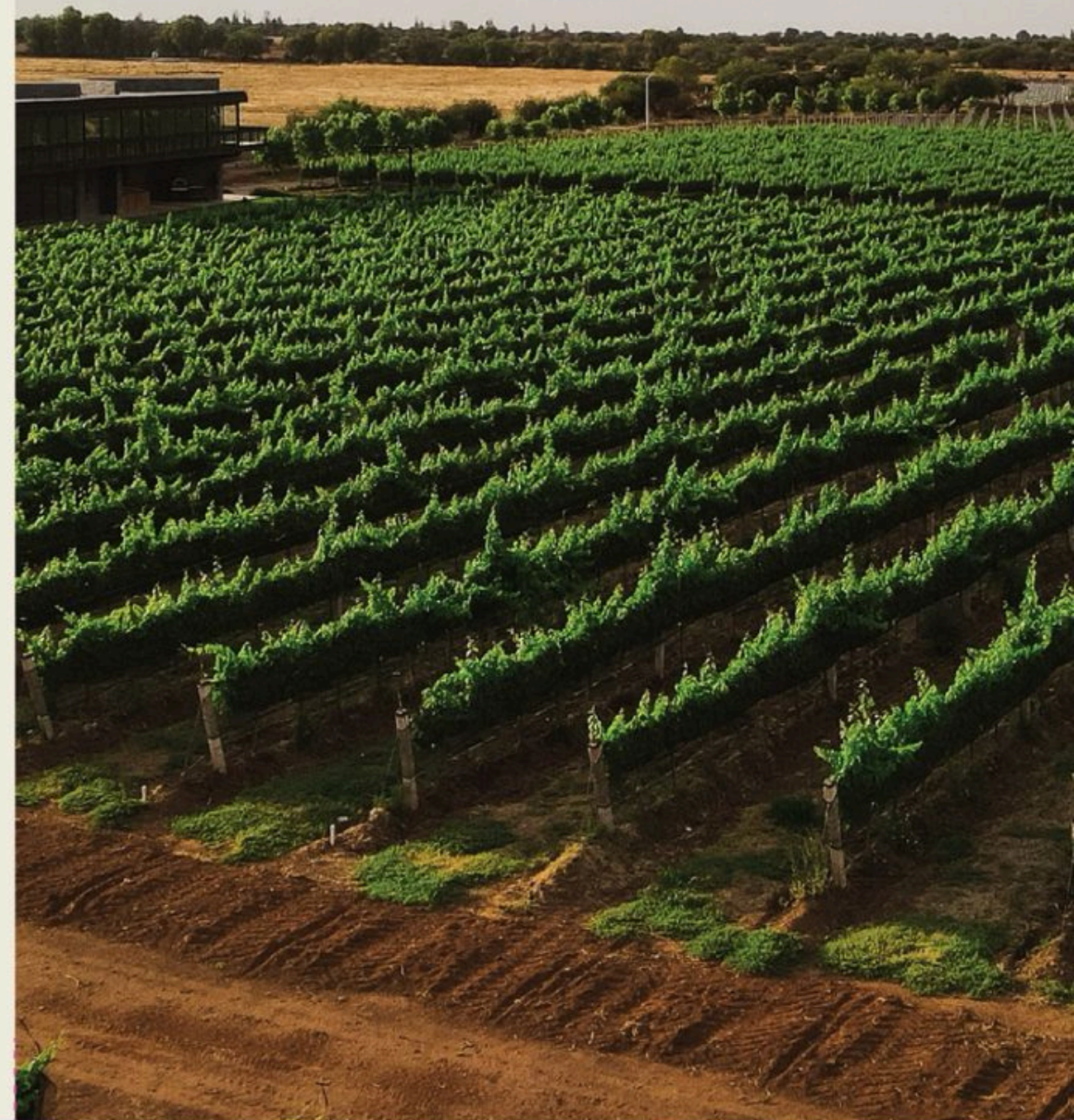


Toda la electricidad utilizada en la vinicola es
generada por nosotros mismos, a través de un
generador de gas natural, que es el combustible
fósil menos dañino para el planeta.

Vinícola El Consuelo | vinicolaelconsuelo.com



Vinícola
El Consuelo





Vinícola El Consuelo

surge en la década de los 80's de una pasión, de una idea en familia, de una tierra fértil, donde el viento y la tierra se unen para brindarnos los mejores frutos, y del tiempo, que nos ha otorgado la experiencia para convertir estas uvas en un consuelo que reconforta el alma.



Ubicado en Valle de las Arcinas, Zacatecas, a una altura de 2,100 msnm, en donde el clima y suelo generan las condiciones ideales para la producción de vinos de gran calidad.

Todas nuestras plantas fueron cuidadosamente seleccionadas e injertadas en un vivero francés certificado.

VIENTO NEGRO

VARIETAL
Malbec

CRIANZA
Sin paso por barrica

MARIDAJE
Mariscos frescos, pizza margarita y ensalado.

NOTAS DE CATA
Una tarde calurosa... Color, fresca y acidez en un vino que expresa fruta fresca y elegancia que ayudan a mitigar esta calurosa sensación del ambiente.

Rosado
MALBEC



VISTA
Color rosado suave y elegante

NARIZ
Ligeros toques aromáticos de frutos rojos frescos, como frambuesas y cerezas que invitan a degustarse de inmediato.

BOCA
Acidez media. Vino versátil, fresco y disfrutable en los momentos más relajados.

ALCOHOL: 13% PRESENTACIÓN: 750 ML
TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° A 10° C

ALCOHOL: 13% PRESENTACIÓN: 750 ML

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14° A 18° C

VISTA
Color rojo radiante intenso.

NARIZ
Aromas a frambuesa, cerezas negras, arándanos y moras.

BOCA
Sensación afrutada, de cuerpo voluminoso y acidez notable en cada copa.

MERLOT



VARIETAL
Merlot.

CRIANZA
Ligero paso por barrica.

MARIDAJE
Carne, pastas y verduras a las brasas.

NOTAS DE CATA
De personalidad alegre, nace este vino monovarietal Zacatecano, con taninos elegantes, suaves y estructurados, que logran ser excelentes acompañantes de vivencias familiares, en pareja y con amigos.

VIENTO NEGRO

VIENTO NEGRO

VARIETAL
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

CRIANZA
Ligero paso por barrica

MARIDAJE
Estofados, quesos maduros y pastas.

NOTAS DE CATA

A 2,100 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de las Arcinas se elabora este ensamble de uvas Merlot y Cabernet Sauvignon, con intensos matices violetas, que representan una composición de aromas y sabores encantadores al paladar.

ENSAMBLE



VISTA
Color rojo intenso con matices violetas.

NARIZ
Aromas a frutos negros maduros, roble y cacao.

BOCA
Armonía de sabores en el paladar, con presencia de taninos suaves y acidez media.

ALCOHOL: 13% PRESENTACIÓN: 750 ML

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14° A 18° C

VIENTO NEGRO

VARIETAL
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

CRIANZA
Envejecido en barricas de roble francés por 6 meses.

MARIDAJE
Pastas con salsa de tomate, quesos semi-maduros, carnes magras y adobados.

NOTAS DE CATA
En la tierra de piel de cantera y corazón de plata, surge una propuesta de vino que hace homenaje a nuestro suelo y la tierra de donde provenimos. El Valle de las Arcinas, Zacatecas se ve reflejado en este blend de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot con un paso breve por barrica. Muestra del producto de nuestras parcelas y orgullo de nuestro México querido.

Viento
NEGRO



VISTA
Color rojo intenso.

NARIZ
Una mezcla de frutos rojos y negros; cerezas y ciruelas, y ligeros toques de roble tostado, serán base aromática de este ensamble.

BOCA
Textura amable y delicada. Notas a chocolate y mora.

ALCOHOL: 13% PRESENTACIÓN: 750 ML

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° A 18° C

ALCOHOL: 13% PRESENTACIÓN: 750 ML

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° A 10° C

VISTA
Color amarillo brillante

NARIZ
Expresión aromática de frutas tropicales como: kiwi, mango, lychee frescos y jugosos.

BOCA
Acidez refrescante y vivaz hacen una propuesta maridable.

Sauvignon
BLANC



VARIETAL
Sauvignon Blanc.

CRIANZA
Sin paso por barrica.

MARIDAJE
Pastas con salsas ligeras, pescados magros, quesos frescos, frutos del mar y ostras.

NOTAS DE CATA
Estás a punto de experimentar la frescura del Sauvignon Blanc del Valle de las Arcinas en Zacatecas. Al descorchar esta botella, descubrirás las características de nuestra región. Viñedos de altura que dan carácter a nuestra fruta y reflejo de nuestros suelos.

VIENTO NEGRO

VARIETAL
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot.

CRIANZA
Envejecido en barricas de roble francés por 12 meses.

MARIDAJE
Carnes potentes en sabor y estructura, postres a base de chocolate, quesos maduros y moles.

NOTAS DE CATA
Viento Negro desciende por las laderas del Valle de las Arcinas, dando carácter a nuestra tierra. Representación fiel de Zacatecas; potencia, estructura y elegancia que hablan por sí mismas. Vides que proveen fruta de gran calidad para elaborar la máxima expresión que nuestros uinos brindan.

Oak
RESERVE



VISTA
Color rojo intenso.

NARIZ
Diversos aromas de frutos rojos y negros maduros, toques de tabaco y café tostado serán el distintivo de este blend.

BOCA
Sensaciones agradables y sofisticación en cada copa. Potente, voluminoso y estructurado. Taninos redondeados para un final largo y elegante.

ALCOHOL: 13.5% PRESENTACIÓN: 750 ML
TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° A 18° C

VIENTO NEGRO

Backed by our certifications



USA (USDA)
ORGANIC



CANADA (CA)
ORGANIC



NON-GMO
VERIFIED



SOCIAL AND
FAIR TRADE
CERTIFIED



OK KOSHER
(Religious)



THE VEGAN
SOCIETY



16 oz.

17 1% of Glycemic Index
More than 17 different certifications



32 oz.



32 oz.



16 oz.



176 oz.



176 oz.



Tequila blanco

Qiubole®

100% Puro de agave



It all begins in the beautiful and fertile lands of the states of Jalisco and Nayarit, where sun-drenched fields of blue agave, caressed by the wind, stand like sacred grounds. Because here, agave is not just cultivated, it's revered.

<https://tequilaqiubole.com/home/>

TEQUILA QIUBOLE BLANCO

Its fruity notes of cooked agave, plum, and agave honey create a remarkable tasting experience, leaving a smooth and persistent flavor on the palate. Subtle and delicate, it invites us to perceive with all our senses the open fields, sun, and fresh air of an agave plantation.

Distinctive Features:

Appearance: Crystal-clear

Body: Good structure and smooth texture

Aroma: Cooked agave, fruity notes

Initial Flavor: Cooked agave

Finish: Fruity hints of plum

Balance: Excellent harmony between aroma and taste

Alcohol Content: 80 proof / 40% ABV



Tequila Qiubole Blanco export-quality Blanco tequila, crafted from 100% agave

<https://tequilaqiubole.com/home/>



ELALBURTEQUILA.COM.MX

• PREMIUM •
100% DE AGAVE

f Instagram TEQUILA EL ALBUR



REPOSADO
ROSA
|
TEQUILA
[100% AGAVE AZUL]

8 months

French & American Oak Barrel

Cont. Net. 750 ml

Alc. / Vol. 40%

Made in México

NOM 1531

Soy Rico, a game-changer tequila, with its opulent image, its precious stone-shaped bottle is here to make anyone feel that the world belongs to them. Its classical profiles with a personal touch, its what will make you never forget it.

Gilberto Partida
MASTER DISTILLER

COLOR

Crystalline pink with coral undertones.

BODY

Silky profile and smooth on the palate, With thick and rich texture.

AROMA

Sweet aromas of vanilla and intense caramel, light notes of cinnamon and mint. Thanks to its time in the barrel a slight woody touch.

TASTE

Exquisite fruit, sweet and fresh taste. With a warm cinnamon finish.

PACKAGING INFO

BOTTLE

CONTENT	WEIGHT
750 ml	2.08 kg

GAJA

BOTTLES PER CASE	DEPTH	MEASUREMENTS			WEIGHT
		WIDTH	HEIGHT		
6	30	20	22.5	12.5 KG	

PALETT

CASES PER LEVEL	LEVELS	CASES P PALLET	WEIGHT
15	6	90	1,029 kg

BLANCO



Organic Tequila
100% Agave
Tequilana Weber Azul



Double distillation
Oven Type: Masonry
Type of distiller: Stainless steel
alembic



Area of origin:
Amatitán Jalisco, Mx.
Production House:
Finca del Mezcal
CRT Certification: 1480
Organic Certification: USDA



Tones:

Sweet cooked agave flavor, quite smooth but clean with good consistency. It has a citrus and lime citrus and lime zest. It denotes a fresh flavor, without leaving aside a spice flavor and ends with the agave flavor that is very present.

40% Alc. by Vol.
Net. Cont. 750 ml.





LET YOURSELF BE SEDUCED BY
A TRUE TASTE OF TEQUILA, LAND OF AGAVE,
PASSION AND GRAN LUJO.

