



# PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

PERNOD RICARD MÉXICO

www.pernod-ricard-mexico.com



# PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

**INDICE GENERAL** 

#### MARCAS BRILLANTES Y QUERIDAS A NIVEL MUNDIAL

Con su portafolio único y completo Pernod Ricard es reconocido a nivel mundial como fabricante de algunos de los vinos y espirituosos más excepcionales e icónicos en el mercado. Nuestras estrategias de calidad premium y posicionamiento nos permiten conservar esa imagen.

- BRANDY
- WHISKY
- VODKA
- RON
- TEQUILA
- VINO
- GIN
- COGNAC
- CHAMPAGNE
- LICOR
- RTD
- OTRAS MARCAS



# **TEQUILA**









#### **REAL HACIENDA REPOSADO**

País de origen: México

Graduación Alcohólica: 35% Alc. Vol. Color: Oro brillante con destellos claros

**Aroma:** Bien definido y característico de agave, remite al olor de la vainilla y al de la madera por sus 5 meses de reposo.

Gusto: Balanceada combinación de toques de hierbas, las cuales son típicas del agave; también tiene un toque de madera y especias, con el carácter y calidad de un 100& de agave.

Recomendaciones: Para apreciar su gran sabor se recomienda tomarlo derecho en un caballito con la opción de acompañarlo de sangrita y limón, o bien en mezclas más frescas de refrescos de sabor de toronja o cola.

Consideraciones adicionales: REAL HACIENDA es un tequila reposado 100% de agave, el cual tiene un reposo de 5 meses en barricas de roble blanco. Esta bebida es de carácter genuino, es para las personas que saben escoger.



### **VIUDA DE ROMERO REPOSADO**

País de origen: México

Graduación Alcohólica: 35% Alc. Vol.

Color: Oro pálido

Aroma: Ligero, con toques de madera y de vainilla Gusto: Robusto con toques ahumados, así como un

toque de miel y frutos secos

Recomendaciones: Esta bebida es ideal para

coctelería tipo paloma.

Consideraciones adicionales: VIUDA DE ROMERO REPOSADO tiene más de 150 años de historia y es uno de los tequilas más tradicionales de México.



## **VIUDA DE ROMERO BLANCO**

País de origen: México

Graduación Alcohólica: 35% Alc. Vol.

Color: Cristalino

Aroma: Ligero con toques de agave verde y

pimienta

Gusto: Complejo de toques de cítricos, caramelo y

especias

Recomendaciones: Este tequila es ideal para

coctelería tipo paloma.

Consideraciones adicionales: Esta bebida tiene más de 150 años de historia, es uno de los tequilas

más tradicionales de México.







# **TEQUILA AVIÓN Añejo**

Es cuidadosamente añejado en barrica de roble americano durante dos años.
El sabor incomparable de Tequila Avión, producido en el rancho "Jesús María" en Los Altos Jalisco, es el resultado de tres factores principales: 100% Agave Azul Weber cosechado a 7,000 pies con mayor concentración de azúcar, resultando en un delicioso y naturalmente Tequila dulce.

#### CARACTERÍSTICAS:

Vista: Amarillo oro con tonalidades de madera Nariz: Aromas frutales de melocotón y cereza Boca: Notas de vainilla, caramelo, coco y maple, tonos intensos de agave tostado y delicados matices de menta y romero

Añejamiento: 2 años en barricas de roble

americano

Capacidad: 750 ml







# **TEQUILA AVIÓN Reposado**

Es cuidadosamente añejado en barrica de roble durante seis meses.

El sabor incomparable de Tequila AVIÓN, producido en el rancho "Jesús María" en Los Altos Jalisco, es el resultado de tres factores principales: 100% Agave Azul Weber cosechado a 7,000 pies con mayor concentración de azúcar, resultando en un delicioso y naturalmente Tequila dulce.

#### CARACTERÍSTICAS:

Vista: Tonalidades amarillo oro, transparencia limpia, brillante

Nariz: Su aroma de roble es elegante con notas de caramelo, canela y vainilla, notas de cereza, pera y melocotón, floral con notas de pétalos de rosa y hierbas.

Boca: Balanceado, presencia redonda, sofisticada Añejamiento: 6 meses en barricas de roble

americano

Capacidad: 750 ml







## **TEQUILA AVIÓN Silver**

Fué votado como "mejor degustación de Tequila del mundo" en el San Francisco World Spirits Competition 2012, logrando "doble oro" el más alto honor en la industria de bebidas alcohólicas. El sabor incomparable de Tequila AVIÓN, producido en el rancho "Jesús María" en Los Altos Jalisco, es el resultado de tres factores principales: 100% Agave Azul Weber cosechado a 7,000 pies con mayor concentración de azúcar, resultando en un delicioso y naturalmente Tequila dulce.

#### CARACTERÍSTICAS:

Vista: Transparencia limpia, y destellos plateados Nariz: Presenta un aroma intenso de agave con notas herbales de menta, romero y pimienta negra junto con delicados toques florales y frutales como toronja y piña

**Boca:** Es fresco, ligeramente cítrico, limpio, balanceado y excepcionalmente suave.

Capacidad: 750 ml







#### **OLMECA DARK CHOCOLATE**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol.

Color: Café intenso

**Aroma:** Tiene un aroma de cremoso chocolate obscuro, cocoa, avellana tostada y vainilla, seguido de notas herbales del Agave.

Sabor: Tiene una textura suave que combina perfectamente el sabor del chocolate con el tequila.

Recomendaciones: Caballito frío

Consideraciones Adicionales: Olmeca Flavours es un nuevo concepto que combina auténticos sabores mexicanos para crear licores y cocteles premium listos para servir con base de Tequila.







#### **OLMECA COFFEE**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol.

Color: Café intenso

Aroma: Tiene notas características de café tostado, caramelo y notas herbales del Tequila Blanco.

Sabor: Tiene el sabor del café tostado mezclado con las notas de Agave notes del Tequila Blanco.

Recomendaciones: Caballito frío

Consideraciones Adicionales: Olmeca Flavours es un nuevo concepto que combina auténticos sabores mexicanos para crear licores y cocteles premium listos para servir con base de Tequila.







#### **OLMECA CHILI CHOCOLATE**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol.

Color: Café intenso

**Aroma:** Tiene el aroma del chocolate, cocoa, avellana tostada y vainilla con notas del chile mexicano.

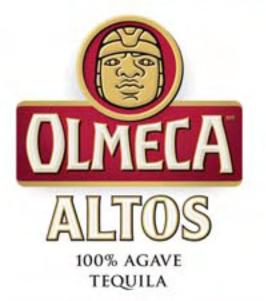
Sabor: Es una mezcla de OLMECA

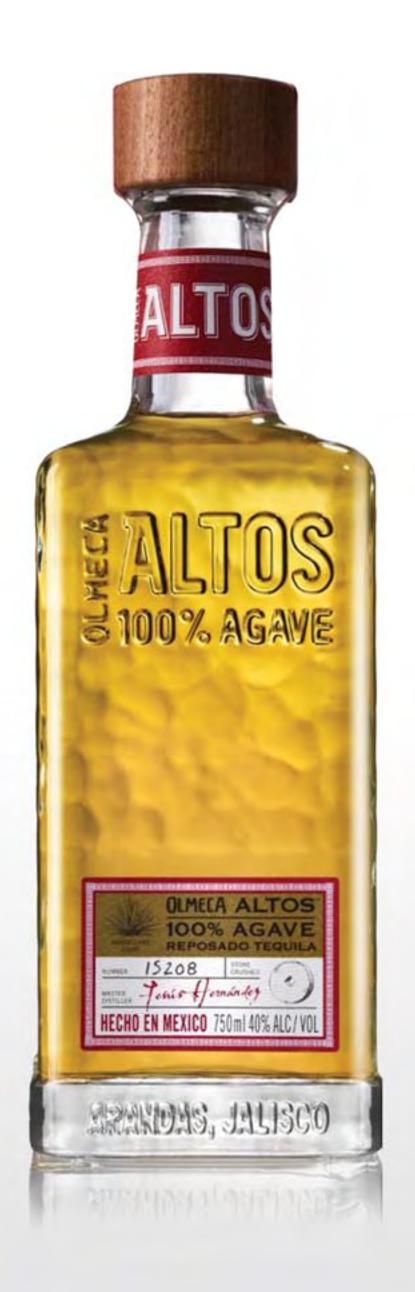
CHOCOLATE con una pizca de chile mexicano.

Recomendaciones: Caballito frío

Consideraciones Adicionales: Olmeca Flavours es un nuevo concepto que combina auténticos sabores mexicanos para crear licores y cocteles premium listos para servir con base de Tequila.







#### **OLMECA ALTOS Reposado**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol.

Color: Dorado, oro

**Aroma:** Tiene notas dulces cítricas como naranja y toronja. El Agave cocido, vainilla y notas de madera se complementan dejando un aroma balanceado.

Sabor: Desde un principio tenemos una sensación dulce en la boca. El cuerpo es robusto y agradable. Tiene una buena combinación de dulzura proveniente del agave cocido, la vainilla y los sabores de madera.

Recomendaciones: Derecho o en coctel Consideraciones Adicionales: OLMECA ALTOS es un super premium Tequila de alta calidad, hecho 100% de Agave puro y con líquido Tahona como ingrediente.







#### **OLMECA ALTOS Plata**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol.

Color: Cristal transparente

**Aroma:** Tiene notas herbales de agave cocido y un aroma cítrico con notas dulces. El Tequila es

aromático y afrutado.

Sabor: Es dulce, con notas cítricas como lima, limón y agave cocido. El aftertaste está bien

balanceado, placentero y duradero.

Recomendaciones: Derecho o en coctel Consideraciones Adicionales: OLMECA ALTOS es un super premium Tequila de alta calidad, hecho 100% de Agave puro y con líquido Tahona como ingrediente.







## **OLMECA Tezón AÑEJO**

País de origen: México (Arandas, Jalisco)

Color: Ámbar dorado

Aroma: Caramelo, vainilla ahumaa y un aroma

fuerte de cáscara de naranja

Gusto: Rico sabor a caramelo de vainilla; toques de naranja pelada, sal de mar y suave roble Recomendaciones: La calidad de esta bebida

permite disfrutarlo solo, aunque también es perfecto

para combinarlo.

Consideraciones adicionales: Tezón es un Tequila Super Premium 100% de Agave, el cual es producido exclusivamente con la Tahona, proceso original para hacer tequila, el cual data desde hace 500 años. El resultado de este proceso artesanal es un Tequila de extraordinario sabor, cuerpo y aroma.







#### **OLMECA Tezón REPOSADO**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol. en Europa, 40% Alc. Vol. en países como Estados Unidos, Rusia y en el Duty Free Europa, y 43% Alc. Vol en Sudáfrica

Color: Paja dorada brillante

Aroma: Toques pronunciados de mandarina y limón, con un poco de sal de mar y un evidente sabor a madera

**Gusto:** Especias elegantes templadas por vainilla cremosa. Este tequila tiene sabores evidentes de toronja y naranja, con un dulce y ahumado al final de la degustación

Recomendaciones: Su calidad permite disfrutarlo solo, aunque también es perfecto para combinarlo. Consideraciones adicionales: Tezón es un Tequila Super Premium 100% de Agave, el cual es producido exclusivamente con la Tahona, proceso original para hacer tequila, el cual data desde hace 500 años. El resultado de este proceso artesanal es un Tequila de extraordinario sabor, cuerpo y aroma.







#### **OLMECA Tezón BLANCO**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol. en Europa, 40% Alc. Vol. en países como Estados Unidos, Rusia y en el Duty Free Europa, y 43% Alc. Vol en Sudáfrica

Color: Cristal Transparente

Aroma: Suave, limpio, fresco con esencia herbal, toques suaves de cítricos como el de la toronja Recomendaciones: Esta bebida por su calidad puede disfrutarse solo, aunque también es perfecto para combinarlo.

Consideraciones adicionales: Tezón es un Tequila Super Premium 100% de Agave, el cual es producido exclusivamente con la Tahona, proceso original para hacer tequila, el cual data desde hace 500 años. El resultado de este proceso artesanal es un Tequila de extraordinario sabor, cuerpo y aroma.







# **OLMECA AÑEJO**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol.

Color: Dorado intenso

Aroma: Afrutado, con un toque de fresa, cereza y ciruela, ligeras notas de lima y en el fondo con un toque ahumado, con notas a madera y un poco de

pimienta negra

Gusto: Suave, amaderado con un ligero sabor a

miel y con tonos prolongados

Recomendaciones: Se puede beber como shot con una rebanada de naranja y un toque de canela o congelado en shot.







#### **OLMECA REPOSADO**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol.

Color: Dorado, oro

Aroma: Agave cocido, maderas dulces, vainilla ligera, suave toque de chocolate, miel y con un

ligero toque ahumado

Gusto: Esta bebida tiene un sabor de agave cocido, maderas, jugo de manzana suave, dulce, con una nota de miel y agave verde

Recomendaciones: Puede beberse en un shot acompañado de una rebanada de naranja y un toque de canela, o bien, beber el Tequila congelado solo.

Consideraciones adicionales: OLMECA, el 3er. Tequila Internacional más grande en el mundo y el 2° más grande en Europa en valor, ha estado en el mercado por más de 30 años y se comercializa ahora en más de 60 países alrededor del mundo.







#### **OLMECA GOLD**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol.

Color: Dorado, oro

**Aroma:** Afrutado, dulce, ligeramente cítrico, sabor a toronja, con un toque ahumado y ligeramente amaderado

**Gusto:** Dulce, ligero sabor a miel, ligeramente ahumado con pimienta negra

Recomendaciones: Puede beberse en un shot acompañado de una rebanada de naranja y un toque de canela, o bien, beber el Tequila congelado solo.

Consideraciones adicionales: La marca se presenta como un producto de alta calidad lo cual la ha llevado a ser reconocida por el Beverage Testing Institute como una gama de productos altamente recomendable según la cata comparativa en la cual OLMECA GOLD se calificó como el mejor Tequila de este tipo que jamás haya participado en las catas del Instituto.







#### **OLMECA BLANCO**

País de origen: México (Arandas, Jalisco) Graduación Alcohólica: 38% Alc. Vol. Color: Blanco

**Aroma:** Fresca esencia de hierbas, pimienta verde, con un toque delicado de cítricos al final

Gusto: Dulce, ligeramente ahumado con un suave final con sabor a miel

Recomendaciones: Esta bebida puede tomarse como shot con una rebanada de naranja y un toque de canela, o bien, congelar la bebida e ingerirla en un shot.

Consideraciones adicionales: OLMECA es el 3er. Tequila Internacional más grande en el mundo. Éste ha estado en el mercado por más de 30 años y se comercializa ahora en más de 60 países alrededor del mundo. En los pasados 2 años, OLMECA se ha posicionado como una marca líder en el mercado internacional, siendo el único producto en el segmento Standard Premium.