



QUITA
PENAS

NUESTRO TEQUILA

Quita Penas nace en 1985 y surge para hacer un remedio o aliciente, hecho con paciencia, tiempo y tradición, haciendo solo lo necesario, lo elemental, sin prisas, y con paciencia, sin malgastar energía, así se realizan las grandes cosas como Tequila Quita Penas.

La autenticidad y tradición mexicana es parte fundamental de esta gran familia de tequilas 100% de agave, refleja perfectamente la picardía y folklor mexicano y es parte fundamental de la familia Corralejo en la región de Pénjamo Guanajuato.

TEQUILA QUITA PENAS ALEGRA AL TRISTE, REANIMA AL VIEJO, INSPIRA AL JOVEN Y HACE OLVIDAR EL CANSANCIO AL FATIGADO.



PROCESO DE PRODUCCIÓN



MATERIA PRIMA

Agave Tequilana Weber Variedad Azul.

COCIMIENTO

Hornos de Mampostería.

FERMENTACIÓN

Es una fermentación lenta y precipitada con un tipo de cepa que lo distingue y da características únicas.

DESTILACIÓN

Proceso minucioso elaborado a partir de varios cortes en la destilación durante la mitad del tiempo de destilación.

MADURACIÓN

Tequila blanco no lleva tiempo de maduración.

Tequila Reposado: Maduración en barricas de roble americano y limousin francés durante 8 meses.

Tequila Añejo: Maduración en barricas de roble americano y limousin francés durante 14 meses .

ENVASADO

Embotellado de forma semi-artesanal para ponerle atención a los detalles que plasmamos en cada botella, porque cada una es especial.

PRESENTACIONES DISPONIBLES

Y NOTAS DE CATA POR PRODUCTO



TEQUILA QUITA PENAS REPOSADO

Presentación (100 ml, 1L.)

Tequila 100% de agave.

Color: Tonos pajizos claros.

Aromas: Tonos herbales combinados con notas de agave.

Acabado en boca: Tequila de intenso carácter herbal, dejando ligeros toques dulces al paladar.

Contenido alcohol: 40% alc. Vol.



TEQUILA QUITA PENAS BLANCO

Presentación (100 ml, 1L.)

Tequila 100% de agave.

Color: Plata con matices brillantes.

Aromas: Suaves aromas florales y afrutado y una ligera nota dulce a agave cocido que revela el corazón del tequila.

Acabado en boca: Notas refrescantes a hierbabuena, lima y un rastro de agave cocido, dejando un acabado sedoso al paladar.

Contenido alcohol: 40% alc. Vol.



TEQUILA QUITA PENAS AÑEJO

Presentación (100 ml, 1L.)

Tequila 100% de agave.

Color: Color amarillo paja con destellos dorados.

Aromas: Evoca notas a maderadas con dulces rastros de vainilla y almendras.

Acabado en boca: Exquisitas notas a madera de roble y un toque de almendras y vainilla.

Contenido alcohol: 40% alc. Vol.



CREMA DE TEQUILA QUITA PENAS

Presentación (100 ml, 1L & 3L.)

Es una delicia al paladar gracias a su textura y sabor incomparable, además de ser altamente apreciada por sus características, manteniendo el espíritu del agave y especias aromáticas que le dan su sello de distinción.

Color: Cristalino con destellos brillantes.

Aromas: Notas de agave cocido, con suaves esencias dulces.

Acabado en boca: Sedoso al paladar, con acabados finos de tequila y gran cuerpo.

Contenido alcohol: 20% alc. Vol.



MARGARITA QUITA PENAS.

Presentación (750 ml.)

Es la nueva manera de disfrutar un cóctel de forma fácil y práctica en cualquier instante, elaborado con tequila blanco 100% de agave con los tradicionales sabores a limón, toronja y naranja; haciendo la mezcla perfecta para refrescarte.

Color: Persisten intensos y frescos aromas de limón combinados con notas dulces de agave.

Acabado en boca: Refrescante entre tonos cítricos y tequila Blanco 100% de agave.

Contenido alcohol: 10% alc. Vol.



SUGERENCIAS DE CONSUMO

CREMA DE TEQUILA

Se recomienda como un digestivo, y se debe de beber frío.

MARGARITAS

Son de la gama de coctelería las cuales se toman con hielos o tipo frappé.

BLANCO

14-16°C Maridaje con sabores frescos y suaves como mariscos y/o brochetas de verduras. Utilizado y recomendado para el área de coctelería.

REPOSADO

16-18°C Maridaje con sabores especiados como comida tradicional y/o Chocolate y quesos, carnes como pollo y cerdo. Coctelería y a tomar en las rocas.

AÑEJO

18-20°C Maridaje con postres dulces y flanes y/o fresas, chocolate, queso y cortes de carne de res. se recomienda ampliamente en las rocas.

POS



40 Usd caja con
40 unidades
5 oz



1.5 oz 40 Usd x caja
96 unidades



FRATERNITY
SPIRITS

Fraternity Spirits es el socio internacional de marketing de las marcas premium de Hacienda Corralejo, exportando productos alrededor del mundo (Norte América, Sud América, Caribe, Asia, Europa, Oceanía).

Tenemos 20 años de experiencia en la creación, representación y comercialización de marcas premium. Contamos con un equipo de profesionales que trabaja con pasión, dedicación y hace posible el connotar la mejor calidad de nuestras marcas en el mercado mundial.

La Clave de Nuestro éxito es:

- Contando historias acerca de nuestra cultura, personajes icónicos, herencia y autenticidad mexicana.
- Locaciones históricas asociadas a la herencia e historia de México.
- Calidad y Sabor.
- Diseños únicos en nuestras botellas, mismos que sustentan la distinción de nuestros productos en el mercado.

Únete a nuestra RED GLOBAL.

CONTACTO EN LA CIUDAD DE MÉXICO

Raffaele Berardi CEO
r.berardi@fraternityspirits.com +52 155 2106 6297

Giuseppe Giusto Manager
g.giusto@fraternityspirits.com +52 55 5202 8779