

MONTEAGAVE

TEQUILA



La Sierra Madre
convertida en carácter.

PORTAFOLIO COMERCIAL • EDICIÓN 2026

SANTA ROSA • MASCOTA • JALISCO

Un origen que imprime identidad.

A más de 1,300 metros sobre el nivel del mar, la Sierra Madre Occidental define el paisaje, el ritmo y el carácter de Monteagave.

2025

Nace Monteagave

+1,300 msnm

Altitud de nuestros campos



**“La paciencia crea
grandes tequilas;
el tiempo los convierte
en extraordinarios.”**

FILOSOFÍA MONTEAGAVE



NUESTRO PILAR

El carácter comienza en el campo.

TERROIR DE SIERRA

- Agave 100% azul cultivado en la región de Mascota.
- Maduración de más de siete años para concentrar azúcares y aromas.
- Manejo biológico y orgánico, con respeto por la planta y su entorno.



DE LA PIÑA A LA BOTELLA

Tradición, control y paciencia en cada etapa.

NOM 1649



Jima/cocimiento



Molienda



Fermentación



Destilación



Envasado

Cuatro expresiones. Una misma esencia.



750 ml · 38% Alc./Vol. · 100% agave azul

BLANCO · REPOSADO · AÑEJO · EXTRA AÑEJO

PUREZA DE ORIGEN

TEQUILA BLANCO

Agaves de extrema madurez dan vida a una expresión limpia, fresca y de gran carácter.

AROMA

Agave cocido · pimienta blanca ·
notas herbales · chocolate blanco

SABOR

Entrada suave · dulzor natural · final fresco,
limpio y persistente



EQUILIBRIO Y SUAVIDAD

TEQUILA REPOSADO

Reposado un mínimo de cuatro meses en barricas de roble americano para ganar complejidad y textura.

AROMA

Agave cocido · vainilla · pimienta
blanca · matices de barrica

SABOR

Entrada estructurada · agave, vainilla y
madera · final cálido y equilibrado



CARÁCTER EVOLUCIONADO

TEQUILA AÑEJO

Añejamiento mínimo de doce meses en roble americano para una expresión profunda y elegante.

AROMA

Roble · vainilla · chocolate · agave
cocido · notas herbales

SABOR

Suave y equilibrado · madera tostada · final
prolongado y aromático



LA MÁXIMA EXPRESIÓN

TEQUILA EXTRA AÑEJO

Añejamiento mínimo de treinta y seis meses en roble americano, pensado para disfrutarse lentamente.

AROMA

Roble americano · vainilla ·
chocolates · pimienta blanca ·
granos frescos

SABOR

Sedoso y profundo · agave integrado con
barrica · final largo, cálido y persistente



UNA EXPRESIÓN PARA CADA MOMENTO

Perfiles sensoriales y maridajes de nuestra colección

BLANCO

PURO Y VIBRANTE

PERFIL SENSORIAL

Agave cocido · Pimienta blanca
Notas herbales · Chocolate blanco

MARIDAJE

Ceviches · Mariscos
Ensaladas cítricas · Quesos frescos

Ligeramente frío o en coctelería fresca

REPOSADO

SUAVE Y EQUILIBRADO

PERFIL SENSORIAL

Vainilla · Caramelo
Agave cocido · Matices herbales

MARIDAJE

Tacos al pastor · Pollo a la parrilla
Vegetales asados · Quesos semimaduros

En copa tequilera o con un hielo grande

AÑEJO

PROFUNDO Y ELEGANTE

PERFIL SENSORIAL

Chocolate · Vainilla
Madera tostada · Agave cocido

MARIDAJE

Cortes de res · Mole · Barbacoa
Quesos maduros · Chocolate oscuro

A temperatura ambiente, en copa amplia

EXTRA AÑEJO

COMPLEJO Y PERSISTENTE

PERFIL SENSORIAL

Roble americano · Vainilla ·
Chocolate
Notas tipo whisky · Final largo

MARIDAJE

Nueces · Frutos secos · Quesos añejos
Postres de chocolate · Sobremesa

Degustación lenta, en copa tipo balón

POR QUÉ MONTEAGAVE

Una marca nacida para competir desde la autenticidad.

ORIGEN

Terroir de la Sierra Madre Occidental.

OFICIO

Producción tradicional cuidadosamente supervisada.

PORTAFOLIO

Expresiones para distintos momentos de consumo.

MATERIA PRIMA

Agave 100% azul de extrema madurez.

PERFIL

Graduación agradable y equilibrio sensorial.

VALOR

Calidad premium con una propuesta comercial competitiva.

OPORTUNIDAD

Una expresión premium con vocación de crecimiento.

Mercado nacional y exportación.

Distribuidores y licorerías premium.

Hoteles, restaurantes y experiencias gastronómicas.



Una historia de origen clara, un portafolio completo y una imagen preparada para el mercado premium.

Hablemos de Monteagave.

Santa Rosa, Municipio de Mascota, Jalisco, México

monteagavetequila@gmail.com

Facebook · @Tequila Monteagave

WhatsApp · 388 103 4627 · 388 106 4767 · 388 103 2451

monteagavetequila.com

LA TIERRA. EL TIEMPO. LA PACIENCIA.

