



TEQUILA
CARRERATM





Índice

Sobre nosotros	3.
Tequila hecho arte	6.
Nuestro camino	7.
Arandas, Jalisco	8.
Nuestro proceso	10.
Productos	12.
Premios	22.
Carrera por el mundo	23.
Contacto	24.





SOBRE NOSOTROS



El legado de la familia Camarena está lleno de historia y tradición. A lo largo de cinco generaciones, han entregado el mejor agave Tequilana Weber para elaborar un tequila de cuerpo completo y rico en sabor, apreciado en México y más allá.

La leyenda cuenta que los hermanos Camarena recorrían incansablemente el rancho Santa María hasta el anochecer, solo deteniéndose para la cena llamada por sus padres. Impulsados por una pasión sin límites, una tarde de invierno en 1976, desafiaron el permiso para correr sus caballos a lo largo del carril municipal de Arandas, cubriendo 100 varas. Mientras emprendían esta carrera clandestina, compartieron un momento de certeza de que este día se grabaría en sus memorias. Con una pasión y un fervor inquebrantables, avanzaron, compitiendo codo a codo.

Al acercarse al final, surgió un desafío inesperado: la cadena de la línea de meta se interponía en su camino, señalando su inminente final. Sin embargo, en un golpe del destino, la formidable yegua "Paloma" galopó para unirse a "Pinto", combinando su fuerza para romper la cadena, salvando las vidas de los hermanos Camarena. Este momento crucial encendió la búsqueda de un sueño: Tequila Carrera.

A person is shown from the waist down, holding a large, round, woven hat. They are wearing blue jeans and brown boots. The background is a field of agave plants, with long, pointed leaves and some dried stalks. The lighting is warm, suggesting late afternoon or early morning. The text is overlaid in the center of the image.

**ROMPE LAS CADENAS,
SIGUE TU INTUICIÓN**



Su pasión por la cultura ecuestre abarca generaciones, honrando la nobleza de los caballos y apreciando su fuerza y lealtad. A través de Tequila Carrera, la familia rinde homenaje a estos magníficos animales con una forma de arte única y distintiva.

[illegible]

**UN TEQUILA QUE SABE A LA TIERRA QUE
LABRAMOS**

Nuestro tequila nació en la tierra de los Altos, actualmente galardonado internacionalmente por su proceso, calidad y carácter; este proceso ha sido heredado y honrado a lo largo del tiempo, una cualidad que nos permite disfrutarlo solo o como cóctel para los amantes de la mixología, sin abandonar su sabor característico.

Dentro de estas 5 generaciones de nuestro legado, destacan las familias con la tradición más larga en la historia del origen del tequila.



Arandas, Jalisco

Desde el siglo XVII, esta tierra ha sido el hogar querido de la familia Camarena, junto con otras familias distinguidas que fueron fundamentales para su establecimiento. Nuestro distintivo suelo rojo, rico en calcio, manganeso, potasio y hierro, da forma a los pintorescos mesetas, llanuras y elevaciones adornadas por los llamativos tonos azules del agave..



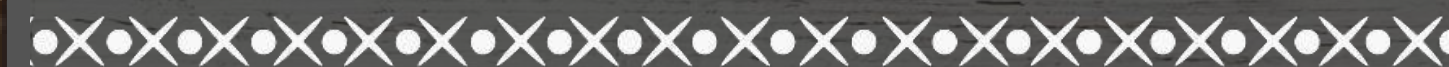
APRENDIMOS DE LOS MEJORES NUESTRO PROCESO TRADICIONAL, HEREDADO Y HONRADO DURANTE 5 GENERACIONES.

Gracias a sus enseñanzas y legado del tequila, aprendimos a preservar la forma tradicional de producir tequila. Obteniendo como resultado los mejores premios en las competencias internacionales más prestigiosas.





NUESTRO PROCESO



APROXIMADAMENTE 2,500 HECTÁREAS
de agave tequilana weber son cuidadosamente
seleccionadas y cosechadas para nuestro proceso
tradicional.

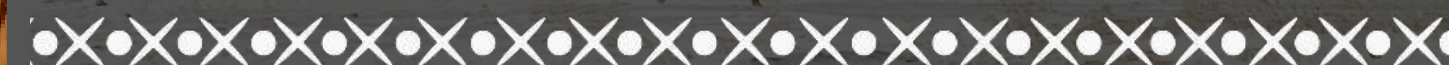
**EL PROCESO DE COCCIÓN DURA 24 HORAS Y
DESCANSA EN UN HORNO CERRADO POR 24
HORAS.**

Este tiempo de cocción es decidido por nuestros
expertos hornilleros, grandes maestros en la
preparación del agave.

MOLIDO DEL AGAVE EN MOLINO DE RODILLOS.
Extraemos el jugo de nuestros agaves a través de
5 pasos en nuestros molinos de rodillos.

**SE PUEDE APRECIAR UNA BUENA FERMENTACIÓN
EN SU FINAL.**

Nuestro proceso de fermentación utiliza levaduras
naturales de alta calidad para mantener el sabor
auténtico del agave en sus acabados principales.



**EL TEQUILA SE MADURA EN BARRICAS DE ROBLE
BLANCO AMERICANO VIRGEN.**

Utilizamos barricas de roble americano nuevas y viejas para madurar nuestro tequila, luego las combinamos para lograr la mezcla perfecta. La mezcla perfecta.

.....

**UTILIZAMOS ALAMBIQUES DE ACERO INOXIDABLE Y BOBINAS
DE COBRE**

Gracias a esta doble destilación, logramos mejores notas y perfiles sensoriales en nuestro tequila.





Clase: Blanco

ABV 40%

Categoría: 100% Agave

Cocción: Horno de Piedra

Molido: Molino de Rodillos

Fermentación: 72 horas en tanques de acero inoxidable

Destilación: Doble destilación

Tipo de alambique: Alambique de cobre

Fuente de agua: Agua de pozo profundo

Tiempo de maduración: 15 días

Método de maduración: Tanques de acero inoxidable

Notas de cata:

Cristalino con gran cuerpo, pueden presentar tonalidades pajizas muy ligeras

Agradable aroma a Agave cocido con frutos secos y cítricos

Predominan las notas de la materia prima, distintivas del agave cocido, con tonos sutiles de pimienta ligera y cítricos

Presentación

Caja con 6 botellas de 750 ml cada una Pallet: 96 Cajas

Peso/dimensión de pallet: 1066.79 Kg/102x166.5 cm



Arandas,
Jalisco, MX





Clase: Reposado

ABV 40%

Categoría: 100% Agave

Cocción: Horno de Piedra

Molido: Molino de Rodillos

Fermentación: 72 horas en tanques de acero inoxidable

Destilación: Doble destilación

Tipo de alambique: Alambique de cobre

Fuente de agua: Agua de pozo profundo

Tiempo de maduración: 2-3 meses

Método de maduración: Barrica de roble blanco americano

Notas de cata:

Color ámbar claro, de cuerpo completo con tonos dorados claros.

Aromas agradables de agave cocido, vainilla y cítricos con sutiles tonos de roble americano.

Acabados predominantemente dulces de la materia prima, distintivos del agave cocido, con ligeros tonos de canela y pimienta ligera.

Presentación

Caja con 6 botellas de 750 ml cada una Pallet: 96 Cajas

Peso/dimensión de pallet: 1066.79 Kg/102x166.5 cm



Arandas,
Jalisco, MX





Clase: Cristalino

ABV 40%

Categoría: 100% Agave

Cocción: Horno de Piedra

Molido: Molino de Rodillos

Fermentación: 72 horas en tanques de acero inoxidable

Destilación: Doble destilación

Tipo de alambique: Alambique de cobre

Fuente de agua: Agua de pozo profundo

Tiempo de maduración: 2-3 meses

Método de maduración: Barrica de roble blanco americano

Tasting notes

Cristalino claro, de cuerpo completo y complejo con tonos plateados.

Aromas agradables de agave cocido, vainilla, cereza y acabados de roble americano.

Principalmente suaves acabados de la materia prima, distintivos del agave cocido, con tonos ligeros cítricos y de pimienta, y un suave acabado a cacao.

Presentación

Caja con 6 botellas de 750 ml cada una Pallet: 96 Cajas

Peso/dimensión de pallet: 1066.79 Kg/102x166.5 cm



Arandas,
Jalisco, MX





Clase: Añejo

ABV 40%

Categoría: 100% Agave

Cocción: Horno de Piedra

Molienda: Molino de rodillos

Fermentación: 72 horas en tanques de acero inoxidable

Destilación: Doble destilación

Tipo de alambique: Alambique de cobre

Fuente de agua: Agua de pozo profundo

Duración del añejamiento: 12-15 meses

Método de maduración: Barrica de roble blanco americano

Notas de cata:

Tono dorado medio, con cuerpo robusto y coloraciones oscuras.

Aromas agradables de agave cocido, vainilla y especias con toques de roble americano en el acabado.

Acabados predominantemente dulces de la materia prima, distintivos del agave cocido, vainilla con ligeros tonos de pimienta negra y notas de roble americano.

Presentación

Caja con 6 botellas de 750 ml cada una Pallet: 96 Cajas

Peso/dimensión de pallet: 1066.79 Kg/102x166.5 cm



Arandas,
Jalisco, MX





Clase: Still Strenght

ABV 54%

Categoría: 100% Agave

Cocción: Horno de piedra

Molienda: Molino de rodillos

Fermentación: 72 horas en tanques de acero inoxidable

Destilación: Doble destilación

Tipo de alambique: Alambique de cobre

Fuente de agua: Agua de pozo profundo

Notas de cata:

Tono cristalino claro, con gran cuerpo.

Aromas agradables de agave cocido, seguidos de notas ligeras de cítricos.

Sabor predominantemente fuerte a agave, seguido de suaves notas cítricas.

Presentación

Caja con 6 botellas de 750 ml cada una Pallet: 96 Cajas

Peso/dimensión de pallet: 1066.79 Kg/102x166.5 cm



Arandas,
Jalisco, MX



TEQUILA
CARRERA
Clase: Extra Añejo

ABV 40%

Categoría: 100% Agave

Cocción: Horno de piedra

Molienda: Molino de rodillos

Fermentación: 72 horas en tanques de acero inoxidable

Destilación: Doble destilación

Tipo de alambique: Alambique de cobre

Fuente de agua: Agua de pozo profundo

Duración del añejamiento: 36 meses

Método de maduración: Barrica de roble blanco americano

Notas de cata:

Tono dorado medio, con cuerpo robusto y coloraciones oscuras.

Aromas agradables de agave cocido, canela, vainilla y caramelo con acabados de roble americano.

Acabados predominantemente dulces de la materia prima, distintivos del agave cocido, caramelo, nuez, chocolate y notas de roble americano.

Presentación

Caja con 6 botellas de 750 ml cada una Pallet: 96 Cajas

Peso/dimensión de pallet: 1066.79 Kg/102x166.5 cm



Arandas,
Jalisco, MX



TEQUILA CARRERA™

Clase: Añejo

Tipo: Dos Maderas

ABV 42%

Categoría: 100% Agave

Cocción: Horno de piedra / Ladrillo

Molienda: Molino de rodillos

Fermentación: 72 horas en tinas de acero inoxidable

Destilación: Doble destilación

Tipo de alambique: Alambique de cobre

Fuente de agua: Pozo profundo

Tiempo de añejamiento: 15 meses

Método de maduración: 12 meses en barricas de roble blanco americano y 3 meses en barricas de roble francés

Notas de cata

Ambár

Madera dulce, cereza, caramelo, vainilla y un toque de canela

Sabor cremoso y ligero con matices de cereza, caramelo y chocolate suave.

Presentación

Caja con 6 botellas de 750 ml cada una

Peso y dimensiones del pallet: 1066.79 kg / 102 x 166.5 cm

Capacidad: 96 Cajas



Arandas,
Jalisco, MX



TEQUILA
CARRERATM
TAHONA

Clase: Blanco

ABV 40%

Categoría: 100% Agave

Cocción: Horno de piedra

Molienda: Tahona

Fermentación: Pilas de ladrillo refractario rojo

Destilación: Doble destilación

Tipo de alambique: Alambique de cobre

Fuente de agua: Agua de pozo profundo

Notas de cata:

Brillante con gran cuerpo

Elegantes notas de agave cocido y miel acompañado con una deliciosa combinación de notas frutales y cítricas.

Agradables y suaves notas dulces, agave cocido y notas frutales combinado con un ligero final cítrico.

Presentación

Caja con 6 botellas de 700 ml cada una

Peso/dimensión de pallet: 1003.6 Kg/120x102x153 cm

MAESTRO TEQUILERO:

Mauricio Camarena



PREMIOS



BLANCO



REPOSADO



TEQUILA
CARRERA®

CARRERA POR EL MUNDO



Mexico
USA
Canada
Ecuador
Colombia
Chile
Armenia
Latvia
Japon
Australia

Contáctanos

+52 3336 4013 88

info@casacarrera.mx

Real Acueducto, Zapopan, Jalisco.

