DRINKS.

Volcán De Mi Tierra Tequila Blanco 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409597
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Volcán de mi Tierra, Prolongación Medina Ascencio 567 Col. Huaxtla, El Arenal, Jalisco, México
Marque	Volcán de mi Tierra
Type	Tequila Blanco
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec de notes d'agave sucrées, ainsi que des touches discrètes de pamplemousse, d'herbes, de fruits et de poivre noir.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Élaborée à partir d'agaves de montagne et de plaine selon des méthodes traditionnelles
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié

Description

En 2017, le groupe de luxe Moët Hennessy a conclu une alliance avec la famille Gallardo du Mexique pour lancer une nouvelle marque de tequila: Volcán de mi Tierra. Il s'agit d'une référence à un volcan éteint situé à 2 930 mètres au-dessus du niveau de la mer, qui porte le nom de "Tequila" et était autrefois considéré comme sacré pour ses dépôts d'obsidienne. Le volcan est situé près de la ville de Tequila, qui a elle-même donné son nom à l'alcool national mexicain. Lors de la dernière éruption violente, il y a 200 000 ans, les cendres ont enrichi le sol autour de Tequila en minéraux basaltiques et en fer. Les cultivateurs d'agaves en profitent encore aujourd'hui. Les maîtres de tequila, qui produisent la liqueur d'agave pour le compte de Gallardo et de Moët Hennessy, attendent pendant huit ans que les plantes aient atteint leur période de récolte optimale. Pour la tequila Volcán de mi Tierra, ils s'approvisionnent en agaves bleus de Weber dans les zones de plaine et de haute altitude, qui sont ensuite traités différemment et fermentés dans des récipients différents. Tomas Perez supervise la production et est responsable de l'assemblage des distillats dans les bonnes proportions.