

DRINKS.

Volcán de Mi Tierra Tequila Cristalino 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	599100
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Volcán de mi Tierra, Prolongación Medina Ascencio 567 Col. Huaxtla, El Arenal, Jalisco, Mexique
Marque	Volcán de mi Tierra
L'âge	>1 ans
L'usage	pur ou avec des glaçons
Dégustation	en bouche, on retrouve des notes de tabac, d'herbes, d'herbe verte, de poivre blanc, de caramel, de vanille et d'agave cuite.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	vieilli pendant un an dans des ex-fûts de whisky de Glenmorangie et mélangé à de l'Extra Añejo Tequila (vieillissement de trois ans dans des ex-fûts de cognac de Hennessy) ; filtré sur charbon actif
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

En 2017, le groupe de luxe Moët Hennessy a conclu une alliance avec la famille mexicaine Gallardo pour lancer une nouvelle marque de tequila : Volcán de mi Tierra. Il s'agit d'une référence à un volcan éteint de 2'930 m d'altitude qui porte le nom de Tequila et qui était autrefois considéré comme sacré en raison de ses gisements d'obsidienne. Le volcan a donné à la région de Jalisco le sol fertile sur lequel sont cultivées aujourd'hui les agaves de la boisson nationale du même nom, la Tequila. Lors de la dernière éruption massive, il y a 200'000 ans, les cendres ont enrichi le sol autour de Jalisco en minéraux basaltiques et en fer. Les cultivateurs d'agave en profitent encore aujourd'hui. Les maîtres de la tequila attendent pendant huit ans que les plantes atteignent leur moment optimal de récolte. Pour la tequila Volcán de mi Tierra, ils s'approvisionnent en agaves Weber bleues de la vallée et des hauteurs, qui sont ensuite traitées différemment et fermentées dans différents récipients, soit avec leurs propres levures, soit avec des levures de champagne, soit avec des levures de rhum. Tomas Perez supervise la production et est chargé de mélanger dans les bonnes proportions les distillats provenant de l'alambic en acier inoxydable et de l'alambic en cuivre.

La tequila Cristalino est exceptionnelle en ce sens qu'elle est presque incolore malgré un vieillissement d'un an en fût et l'ajout de tequila Extra Añejo de trois ans. Pour cette mise en bouteille luxueuse, à déguster de préférence pure, on a opté pour un filtrage au charbon actif qui élimine les colorants et les notes boisées prédominantes. Il en résulte une tequila aux arômes variés et profonds, qui ne sont pas masqués par les notes de bois.