

DRINKS.

Volcán De Mi Tierra Tequila Reposado 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	710352
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
Type	Tequila reposado
L'âge	4,5 mois
L'usage	pur, avec des glaçons ou dans des cocktails exclusifs
Dégustation	avec de l'agave cuite, des épices pour la pâtisserie, de l'huile d'orange et du poivre noir.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	obtenu à partir des cœurs d'agave des hautes terres ; vieilli pendant 135 jours en fûts de chêne neufs
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 pour la tequila, l'alcool national du même nom. Lors de la dernière éruption violente, il y a 200 000 ans, les cendres ont enrichi le sol autour de Jalisco avec des minéraux basaltiques et du 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 les distillats provenant de l'alambic en acier inoxydable et de l'alambic en cuivre dans les bonnes proportions.