

DRINKS.

Fortaleza Blanco Still Strength Tequila 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800096
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Tequila Fortaleza, Tabasco 153, Centro, 46400 Tequila, Jalisco, Mexique
Marque	Fortaleza
Type	Tequila blanco
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	éveille des impressions d'agave cuite, d'olives vertes, de terre, de poivre noir et de beurre.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué selon la méthode traditionnelle ; mis en bouteille sans être dilué
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	ohne Verpackung



Description

C'est en 2005 que la marque de tequila Fortaleza a vu le jour, six ans après que Guillermo Erickson Sauza a repris l'ancienne distillerie familiale et l'a remise à neuf. La distillerie n'avait pas produit une seule goutte depuis 1968 - mais elle brille désormais d'un nouvel éclat, les alambics en cuivre d'origine étant toujours utilisés. Le processus de production suit les traditions séculaires. Les agaves de la mondialement célèbre Tequila Valley sont récoltés après au moins huit ans de maturation, cuits pendant 36 heures et broyés dans un moulin à pierre Tahona. Viennent ensuite la fermentation dans des cuves en bois et la distillation dans les anciens alambics, ce qui permet au spiritueux d'atteindre une teneur en alcool de 46% vol. La tequila Blanco n'est pas soumise à un processus de maturation et a donc le goût d'un alcool fraîchement sorti de la distillerie. On y retrouve des notes d'agave cuite, de poivre noir, d'agrumes, d'olives, de terre, de beurre et un peu de sel. La bouteille est unique en ce sens qu'elle est fabriquée à la main au Mexique et qu'elle possède un bouchon en forme d'agave peint à la main.