

# DRINKS.

## Viviana Reposado Tequila 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800907
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Arandas, Jalisco
Embouteilleur	Feliciano Vivanco y Asociados S.A. de C.V., Km. 2 Carretera Arandas / Tepatitlán - Arandas, Jalisco, Mexiko
Marque	Viviana
Type	Téquila
L'âge	âgée de 2 mois
L'usage	Pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Bouche: avec de l'agave sucré et moins d'herbes que la version Blanco. Cela laisse plus d'espace pour les notes de vanille et de tabac provenant du temps passé dans le fût.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Torréfiée dans des fours en pierre et moulue avec Tahona, avant d'être fermentée dans des cuves en acier inoxydable.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Description**

Feliciano Vivanco a commencé la culture de l'agave bleu de Weber pour la production de téquila en 1919-1929, dans les années turbulentes après la révolution mexicaine. Les quatre générations suivantes ont continué cette tradition familiale et, en 1990, ils ont pu acquérir leur propre petite hacienda avec une Tequileria. En accord avec la zone relativement petite, l'hacienda s'appelait "Destileria El Ranchito", la petite distillerie agricole. Depuis 1994, la téquila Viviana est produite ici et, selon le patron, le seigneur de la cour, la fermentation se déroule en compagnie des notes harmonieuses de Beethoven. La production a lieu selon des méthodes anciennes, comme le broyage des Pinas avec une roue en pierre et la combustion des téquilas dans des alambics en cuivre. Les versions Reposados et Anejos utilisent les meilleurs fûts de chêne blanc. Ainsi, Feliciano Vivanco et ses successeurs ont pu bénéficier de la réputation de produire une téquila, dominée par le Bodes des hauts plateaux de Jalisco et avec les agaves les plus matures.