

DRINKS.

Volcan de Mi Tierra X.A. Luminous Tequila 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802838
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
L'usage	pur ou on the Rocks
Dégustation	En bouche, des arômes harmonieux d'agave cuite avec des notes épicées et des notes douces de vanille, de caramel et de fruits secs. Finale longue.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de Reposado, Añejo et Extra Añejo, dans une bouteille fabriquée à la main
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 2930 mètres d'altitude qui porte le nom de Tequila et qui était autrefois considéré comme sacré pour 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 violente, 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 les distillats provenant de l'alambic en acier inoxydable et de l'alambic en cuivre dans les bonnes proportions.

Le X.A. Luminous est déjà une création exceptionnelle grâce à son conditionnement dans une bouteille artisanale inspirée du volcan, et à son contenu. Il s'agit d'un mélange exclusif de distillats de tequila de différentes durées : Reposado, Añejo et Extra Añejo. Le résultat est une tequila très douce et aromatique avec des notes de vanille épicées.