

AGAVE | TEQUILA | BLANCO

ROOSTER ROJO TEQUILA BLANCO

ROOSTER ROJO | MEXICO



70 cl / 38°

Category: Tequila Blanco

Raw material: 100% agave Blue Weber

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Multicolumn distillation

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Rooster Rojo Blanco è una tequila tradizionalmente classica, prodotta con 100% agave Blue Weber. La cottura avviene in autoclave, la molitura è meccanica e la fermentazione, controllata, avviene in tini di acciaio. Inizialmente dolce, ma rapidamente seguita da una spezia sottile, distinta e pepata.

HOW DO I DRINK IT?

Facilmente utilizzabile sia liscia che nel bere miscelato per un Tommy's - con succo di lime e sciroppo di agave -, oppure per un twist sui cocktail classici.

FOCUS

Viene prodotta a Tequila presso "Fabrica de Tequilas Finos". La distilleria, attiva dal 2000, si trova ai piedi del vulcano che si affaccia sulla cittadina, all'interno di una villa coloniale del 1923. La sua fermentazione avviene con lievito madre, in utilizzo dal primo anno di attività della distilleria, che viene aggiunto per stimolare la fermentazione, che dura circa 72 ore. Il risultato viene filtrato con acqua e successivamente con argento messicano, tutto questo per rendere il distillato più morbido.

