



BRANDS | TEQUILA

## OCHO

BY VELIER

L'essenza di Tequila Ocho è il "rancho unico", una peculiarità che ha fatto entrare di diritto il marchio Ocho nel catalogo Velier. Le agavi prodotte in un certo territorio, infatti, restituiscono sapori differenti, rendendo il concetto di rancho unico paragonabile a quello di terroir nelle viti e nella vinificazione. I ranchos di Tequila Ocho sono situati nel Triangolo d'Oro tra i paesi di Arandas, Atotonilco e Jesus Maria, sulla Sierra de Jalisco, dove l'altitudine e il suolo ferroso donano alle agavi una maggiore corposità e dolcezza. Questo tequila è perciò una ottima espressione artigianale del tequila messicano originario.



## OVERVIEW

### STORIA

Il tequila Ocho è prodotto dalla storica famiglia messica Camarena, nella distilleria "La Alteña" di Arandas, una tipica cittadina situata negli altipiani dello stato di Jalisco, patria indiscussa del tequila, a circa 130 chilometri dalla capitale Guadalajara. La famiglia Camarena produce tequila da tre generazioni. Il brand owner della distilleria è Tomas Estes, lo stesso fondatore del Cafe' Pacifico e La Perla Bar di Londra, con succursale a Parigi. Tomas Estes ha ideato con la famiglia Camarena il primo tequila con indicazione del terreno di coltivazione – il cosiddetto "rancho" – oltre che dell'anno di distillazione e del tipo di agave utilizzata.

### METODO DI PRODUZIONE

Il metodo di lavorazione si svolge con molta attenzione, rigorosamente producendo piccole quantità e usando metodi artigianali. La produzione inizia dai Jimadores, i raccoglitori di agave che dopo il taglio portano alla cottura in forni di mattoni. Il processo di cottura e raffreddamento dura 72 ore. La fermentazione avviene in tini di legno aperti senza lieviti aggiunti, in modo che i lieviti spontanei agiscano, e dura tra le 96 e le 120 ore. Il mosto viene quindi distillato prima in un Pot Still in acciaio da 3500 litri e poi in un Copper Pot Still da 300 litri. Il liquido viene poi invecchiato in botti ex-American Whiskey ricondizionate, in modo che i sentori di legno non vadano a coprire le note dell'agave. Tequila Ocho non viene filtrata a freddo per mantenere esteri e sapori nella loro purezza.

**Country:** Mexico

**Region:** Jalisco

**Fondazione:** 1976

**Distribuito da Velier dal:** 2017

**Sito web:** [www.ochotequila.com](http://www.ochotequila.com)

