

AGAVE | TEQUILA | ANEJO

## TAPATIO FAMILIA GRAN RESERVA EXTRA ANEJO

TAPATIO | MESSICO



**1 lt / 40°**

**Tipologia:** Tequila Extra Añejo

**Materia prima:** 100% Agave Tequilana Weber Azul

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Distillazione Pot Still

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Per la produzione di Tapatio Familia G. Reserva Extra Añejo, le agavi impiegate provengono interamente da piantagioni di proprietà della famiglia, 21 "ranchos" situati nella zona di Arandas e nella vicina cittadina di Jesus Maria, nel cuore degli altipiani di Jalisco. Tapatio è una delle pochissime distillerie di tequila che ancora producono secondo il metodo tradizionale. Le agavi vengono raccolte dagli esperti jimadores che da più di una generazione lavorano per la famiglia Camarena, vengono tagliate direttamente nei campi e trasportate in distilleria per la cottura. La cottura avviene ancora lentamente in forni tradizionali in mattoni d'argilla. Una volta terminata la cottura le agavi passano alla fase di molitura. Il processo avviene con una tradizionale tahona in pietra, l'unica concessione è l'uso di un trattore al posto del mulo.

### COME LO BEVO

Liscia, a fine pasto con un ottimo sigaro robusto.

### FOCUS

Tapatio è un termine colloquiale in spagnolo del Messico, con cui vengono chiamate le persone originarie di Guadalajara, capitale dello stato di Jalisco. È anche usato come aggettivo per qualsiasi cosa associata a Guadalajara o agli altipiani di Jalisco. La parola deriva da "nahuatl tlapatiyōtl", il nome di un'unità monetaria in uso nell'epoca pre-ispánica, che divenne più strettamente associata alla regione in cui si trova l'odierna Guadalajara.

