

AGAVE | TEQUILA | BLANCO

## FORTALEZA TEQUILA BLANCO

FORTALEZA | MESSICO

**70 cl / 40°**

**Tipologia:** Tequila Blanco

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Distillazione Pot Still

**Astuccio:** No



### PERCHÉ È DIFFERENTE

I processi utilizzati per la produzione di Fortaleza Blanco sono fortemente legati alla tradizione, al rispetto dei tempi e alla cura dei dettagli. Questi la rendono una delle migliori tequila al mondo. I tempi di cottura in forno a vapore sono di circa 30 ore, quelli di fermentazione di più di 3 giorni - in tini di legno aperti, da cui il mosto esce a 6° - e quelli di molitura di circa 3 ore. La molitura viene fatta con tahona in pietra vulcanica mossa meccanicamente, il bagasso viene pian piano separato e bagnato con acqua di sorgente per 3 volte, così da separare ulteriormente la polpa dal bagasso, ovvero la fibra che viene scartata e utilizzata per condimare i campi. La doppia distillazione avviene in un piccolo e antico potstill di rame, a cui segue filtrazione a carbone.

### COME LO BEVO

Ottima in miscelazione per preparare Margarita, Paloma o Tequila Sunrise o per creare signature cocktail.

