

AGAVE | TEQUILA | REPOSADO

## ROOSTER ROJO TEQUILA REPOSADO

ROOSTER ROJO | MESSICO



**70 cl / 38°**

**Tipologia:** Tequila Reposado

**Materia prima:** 100% agave Blue Weber

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Distillazione in multicolonna

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Rooster Rojo Reposado è prodotta con 100% agave Blue Weber. La cottura avviene in autoclave, la molitura è meccanica e la fermentazione, controllata, avviene in tini di acciaio. Nella versione Reposado, Rooster Rojo viene invecchiata per almeno due mesi in botti di rovere francese. L'invecchiamento gli dona sentori di frutta matura, agave, vaniglia, sul fondo il gusto è setoso, caldo e ricco.

### COME LO BEVO

Da bere liscia, dopo pasto o in tutti i cocktail classici a base di tequila.

### 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.

