



BRANDS | TEQUILA

## TAPATÍO

BY VELIER

Nel 2013 Velier stava arricchendo il portfolio agave. Ed è stato allora, grazie all'ingresso di Dom Costa – esperto di distillati d'agave – e alla storica amicizia che lega Dom Costa a Julio Bermejo, che Tapatio è entrato ad arricchire il portfolio agave della Velier. Proprietario del Tommy's a San Francisco, conosciuto per aver creato il Tommy's Margarita e ambasciatore del tequila nel mondo, Julio Bermejo è una delle più grandi icone viventi del tequila. C'è solo un posto dove Julio è conosciuto come il marito della señora Camarena, e questo posto è la distilleria "La Alteña", fondata da Don Felipe Camarena Hernandez il 7 luglio 1937 ad Arandas, e oggi guidata dai figli che portano avanti la loro produzione di tequila 100% agave.

*Tequila*  
**TAPATIO**<sup>®</sup>  
100% DE AGAVE



## OVERVIEW

### STORIA

Fondata da Don Felipe Camarena Hernández il 7 luglio 1937, la distilleria La Alteña, produce tequila con l'utilizzo di processi artigianali da 78 anni. Tapatío 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 altopiani di Jalisco. La parola deriva da "nahuatl tlapatiyōtl", il nome di un'unità monetaria in uso nell'epoca pre-ispanica, che divenne più strettamente associata alla regione in cui si trova l'odierna Guadalajara.

### METODO DI PRODUZIONE

Tapatio è una delle poche distillerie di tequila che ancora producono secondo il metodo tradizionale. Le agavi vengono raccolte dagli esperti jimadores, tagliate in due direttamente nei campi e trasportate in distilleria per la cottura. La cottura avviene ancora lentamente in forni tradizionali in mattoni d'argilla. Le agavi passano alla fase di molitura, in una tradizionale tahona in pietra. L'aguamiel, il succo ottenuto dalla molitura, viene raccolto in vasche e in seguito posto in tini di legno tradizionali di 3/4000 litri, dove fermenterà naturalmente, senza uso di lieviti, in un deposito dove circola l'aria in quanto è sprovvisto di finestre. La distillazione è doppia in alambicchi di rame e non viene aggiunta acqua.

**Nazione:** Messico

**Regione:** Jalisco

**Fondazione:** 1937

**Distribuito da Velier dal:** 2013

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



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



Tapatío  
**TAPATIO EXELENCIA  
EXTRA AÑEJO**

**1 lt, 70 cl / 38, 40°**



Tapatío  
**TAPATIO FAMILIA  
GRAN RESERVA EXTRA  
AÑEJO**

**1 lt / 40°**



Tapatío  
**TAPATIO TEQUILA  
AÑEJO**

**50 cl / 40°**



Tapatío  
**TAPATIO TEQUILA  
BLANCO**

**50 cl / 38°**



Tapatío  
**TAPATIO TEQUILA  
REPOSADO**

**70 cl / 38°**

