

# VOLCAN DE MI TIERRA REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 40° 70CL



**70cl**

**Fabricant**

Volcan de Mi Tierra

**Titre alcoométrique**

40 %

**Processus de fabrication**

Les gavottes des plaines sont traditionnellement cuites dans des fours en pierre, puis broyées à l'aide d'une roue en pierre appelée Tohana. Elles fermentent dans des cuves en bois ouvertes avec du champagne et des levures naturelles, puis sont soumises à une double distillation dans des pot stills. Le tout est associé à des gavas des hauts plateaux qui ont été cuites dans un four à pression, un autoclave, puis broyées dans un broyeur à plusieurs étages. Le tout est ensuite fermenté dans des cuves en acier inoxydable avec des levures de rhum et finalement également distillé doublement dans des pot stills.

**66.00**

(y compris la TVA)