

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



**70cl**

**Fabricant**

Volcan de Mi Tierra

**Titre alcoométrique**

40 %

**Processus de fabrication**

Les agaves cultivés dans les plaines sont traditionnellement cuits dans des fours en pierre, puis broyées sur une meule également en pierre appelée Tohana. Elles fermentent en cuves de bois ouvertes avec du champagne et des levures naturelles, puis sont soumises à une double distillation dans des pot stills. Le tout est combiné avec des agaves des hauts plateaux qui ont été cuits dans un four à pression, un autoclave, puis broyées avec un broyeur à plusieurs niveaux. Le tout est ensuite fermenté en cuves inox avec des levures de rhum et finalement également distillé deux fois dans des pot stills.

**actuel 52.00**

(y compris la TVA)