

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.

HIT 53.90

(y compris la TVA)