

RAICILLA DIVISADERO PLATA AGAVE CENIZO



DESTILADERIA

Nace en una de las plantaciones de las muchas establecidas en latinoamerica las cuales tenian su propio Ron pero un elemento comun era que todos estaban fuertes por lo tanto para suavisar el sabor los destiladores usaron a sus recetas unicas de hierba, especias y frutos.

PROCESO

Agaves con edad de 10 y 12 años. Cocimiento en pozo, con leña, 72 horas de cocimiento bajo tierra, molienda manual y mecánica, fermentado en pilas de mampostería, fermentación sin ningún tipo de inducción y de manera espontánea.

1ra. Destilación en alambique tipo árabe.

2da destilación en alambique tipo Filipino con cazo de cobre y tapa y montura de madera.

Maridaje perfecto con tacos dorados de requesón, pescado con costra de Almendras y salsa de maracuyá y un postre de Limón son la combinación perfecta para pasar una tarde digna de anotar en tu diario de días perfectos.

NOTAS DE CATA

Color oro brillante liquido, ámbar y brillante, aroma suave y equilibrado con notas marcadas de vainillas y suaves de canela. Dulce textura en boca , retrogusto, cálido y largo , adornada con complejas notas de vainilla y agradable canela.



Vinícola / Enólogo:
Hacienda Divisadero



Grados de Alcohol:
35% Alc.