

TEQUILA FUENTES GUERRA AÑEJO

Agave Azul



DESTILERÍA

Hacienda Capellania nace como la 4ta. Generación de agaveros, la que ha emprendido el reto de industrializar agaves supremos, bajo estrictas normas de producción que garantizan y adoptan una fuerte filosofía en Tequilas de alta calidad a nivel mundial, creada el 11 de Septiembre de 2003 y ubicada en el Municipio alteño de Tepatlán de Morelos, Jalisco.

Su producción incluye expresiones de tequila blanco, reposado y añejo, elaboradas con Agave Azul, Tequilana Weber, bajo estándares que reflejan la tradición mexicana, la visión familiar e inspiración cultural mestiza e histórica comprometida con su tierra, gente y valores; el plantío de agave, en Tierra Roja, de los Altos de Jalisco, esta el secreto de Tequila Fuentes Guerra; Don David Contreras Valle y Doña María Luisa Oseguera, patriarcas de la familia, perfeccionan el método del cultivo del agave que considerado un arte, respetan una orientación determinada y estricta del calendario lunar ancestral.

PROCESO

Cocción de agaves de 10 horas al vapor, en hornos de acero inoxidable de grado alimenticio, molienda óptima, fermentación de 6 días en tanques de acero inoxidable, doble destilación en alambiques de acero inoxidable con serpentines de cobre y reposado mínimo de 18 meses en barricas de roble tipo americano, lo que permite una depuración más precisa del espíritu del agave maduro de ocho años que concentra su carácter, aromas y sabores; el agua empleada es única en la región proveniente de mantos acuíferos profundos en la destilería, de excepcional pureza que contribuye a la calidad y carácter distintivo del tequila.

NOTAS DE CATA

Tequila color ámbar con matices de cobre y ligero tono paja sobre un poderoso cuerpo, con olfato muy balanceado, de mantequilla, caramelo, nueces, chocolate entre notas de madera. Al gusto confirma gran personalidad en todas sus notas aromáticas en boca y en retrogusto tiene un final dulce, sedoso y prolongado en boca.

Marida perfecto con cortes carne asada, de res, cordero y pato, barbacoas, carnitas, chiles en nogada y postres de chocolate y frutos secos.



Destilería/Maestro Tequilero

Tequila Fuentes Guerra
Hacienda Capellania
David Contreras Valle
María Luisa Oseguera



Grados de Alcohol:

40% Alc.



Temperatura de Consumo:

20-25°C.



Producto Primario:

Agave Azul
Tequilana Weber