

TEQUILA FUENTES GUERRA BLANCO

Agave Azul



DESTILERÍA

Hacienda Capellanía 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 Tepatitlan 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, 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 transparente, brillante con matices ligeramente azules y plateados, de olfato intenso y poderoso, sedoso, tonos herbaceos y cítricos. Al gusto confirma agave cocido, notas cítricas y herbáceas, en retrogusto notas de agave cocido con dejos de notas cítricas.

Marida perfecto de modo derecho, en las rocas o en cócteles clásicos como margarita, blue margarita, tequini o paloma.



Destilería/Maestro Tequilero

Tequila Fuentes Guerra
Hacienda Capellanía
David Contreras Valle
María Luisa Oseguera



Producto Primario:

Agave Azul
Tequilana Weber



Grados de Alcohol:

40% Alc.



Temperatura de Consumo:

20-25°C.