

TEQUILA FUENTES GUERRA REPOSADO

Agave Azul



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



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 7 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 amarillo dorado con matices verdosos, de olfato que recuerdan frutos en conserva como pera, con notas de mantequilla, toronja, piña verde y caramelo. Al gusto se confirma una personalidad bien lograda, las frutas, el agave y el caramelo. En retrogusto ofrece notas de agave cocido mezcladas con caramelo.

Marida perfecto con cortes de carnes asadas, barbacoas, mole, queso fundido tipo provolone o cheddar y postres como helados, natillas o pasteles de vainilla y frutos dulces, también con cocteles tequila sunrise, daiquiri tequila y bloody mary tequila.



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