

FORTALEZA TEQUILA

Produkt: Tequila Fortaleza

Typ: Tequila

Ursprung: Mexico

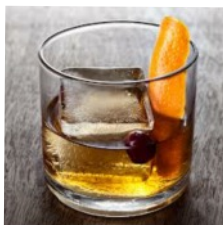
Varianter: Blanco, Reposado, Anejo

Alkoholhalt: 40 %

Förpackning: 75 cl

Fortaleza Old Fashioned

- 50 ml Fortaleza Reposado
- 5 ml & Jones Agave Syrup
- 2-3 dash Angostura bitters



Blanda ingredienserna i ett bostonglas och rör ordentligt med is. Sila upp i ett rocksglas med is. Garnera med en apelsinzest och cocktailbär.



Tequila FORTALEZA görs av hantverkare vars traditioner avkunnats i fem generationer. Tequilan är uppkallad efter sitt historiska destilleri, "Destileria La Fortaleza".

Denna tequila är i åldern 2-3 år i ekfat och har en vacker silkeslen karaktär som gör Anejo rik, men inte för söt. Guillermo Erickson Sauza, en femte generationens familjemedlem, producerar Tequila Fortaleza, med traditionella tekniker. Flaskan är ett vackert hantverk med som blåses för hand.

Tequila Fortaleza produceras helt inom väggarna i deras egendom, med flera hundra år gamla traditionella metoder. Även om de är mycket arbetskrävande så skapar det en tequila som är utan motstycke i smak och mjukhet. Fortaleza använder en gammal ugn med metertjocka tegelväggar, där de kokar sin agave i 36 timmar. Sedan krossas eller mals agaven, som Guillermo s Tatarabuelo gjorde över 135 år sedan i vår stenkvarn, eller "Tahona". Den krossade Agave tvättas därefter med det rena bergsvattnet från Volcan de Tequila för att separera massan från tråliknande fibrer. Detta skapar en agavesaft som kallas "Mosto".

De vedartade fibrer av släktet Agave, som kallas bagazo, tas bort vid denna tid och förs till fälten för att användas som kompost. "Moston" fermenteras sedan naturligt i fem dagar i små träkar. Sedan dubbeldestilleras den i en liten, arbetsintensiv kopparpanna.

Resultatet är autentisk tequila, skapad av människor som bryr sig om att hålla det traditionella. Denna tequila erhåller vår högsta möjliga rekommendation.

Fortaleza Blanco

R&M direkt: FTB001

ca: 968 SEK

Fortaleza Reposado

R&M direkt: FTR001

ca: 1139 SEK

Fortaleza Anejo

R&M direkt: FTA001

ca: 1598 SEK



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM