

LA SERPIENTE



PROPRIETARI: DESTILADORA DEL VALLE DE TEQUILA S.A DE C.V.



LA LEGGENDA narra che un giorno Quetzalcoatl, infuriato per vedere come gli umani adorassero i loro dei con templi e sacrifici, decise di scendere sulla Terra e di assumere le sembianze umane per insegnare loro la conoscenza. Quetzalcoatl nel bloccare un sacrificio rituale, provocò la furia di suo fratello Tezcatlipoca che per vendetta decise di tendergli una trappola dandogli in regalo un liquido da bere. Quetzalcoatl bevve il liquido e si ubriacò. Senza sapere cosa stava facendo, prese una donna del tempio e la mattina seguente, sentendosi colpevole di quanto fatto, decise di costruire una barca fatta di serpenti e di lasciare la città.

Affondò e morì per poi rinascere come la stella del mattino, adottando il nome Quetzalcóatl che significa Serpente piumato.



La
Serpiente
Emplumada



L'agave deve crescere per almeno 6 anni prima di essere raccolto, affinché il processo di distillazione risulti di qualità. Le piante di agave vengono raccolte e tagliate attraverso un processo tradizionale che dura da secoli, chiamato jima, in cui i jimadores vanno per i campi di agave tagliando i loro steli. Le "pigne" di agave ottenute dalla pianta dopo averne tagliati gli steli, vengono cotte in maniera tradizionale a fuoco lento in forni di mattone di grande spessore per impedire all'agave di caramellizzarsi. Si crea una miscela che sarà per il 50% agave cotto in un forno di pietra e per il restante 50%, agave cotto in autoclave. Generalmente, più lento è il processo di fermentazione, più completo sarà il gusto del tequila. Il processo di distillazione viene effettuato due volte, in modo che nella seconda distillazione aumenti il contenuto alcolico del 55%.

LA SERPIENTE EMLUMADA

Tequila

Tequila Silver Bianco - cod. STSS - 6 x 0,70 cl x 43%

Tequila Reposado - cod. STSR - 6 x 0,70 cl x 40%

Tequila Anejo - cod. STSA - 6 x 0,70 cl x 40%

Tequila Extra Anejo - cod. STSE - 6 x 0,70 cl x 40%