



ROOSTER ROJO Anejo 38% 70cl

0.7 l - 38 %

RÉFÉRENCE

FRA6000261

PCB

ORIGINE

MX

CODE EAN

7503023613224

CATÉGORIE

Alcools Blancs

PRODUIT

Rooster Rojo est distillée à la Fabrica de Tequilas Finos (FINOS), au cœur de la ville de Tequila, dans l'État de Jalisco. Classée « petit producteur », la distillerie occupe des bâtiments coloniaux du début du XXe siècle et fonctionne déjà à 80 % à l'énergie solaire. L'ensemble du processus est supervisé par le maître distillateur Arturo Fuentes Cortes, fort de 45 ans d'expérience entre le Mexique et les maisons de cognac françaises. La tequila est élaborée à partir d'agave Blue Weber 100 %, âgé de 6 à 7 ans pour une richesse aromatique naturelle accrue, et d'eau volcanique traitée à l'argent mexicain — une technologie dont FINOS a été le premier producteur à faire usage. Le savoir-faire artisanal se retrouve à chaque étape : piñas coupées en deux plutôt que sectionnées pour préserver la douceur naturelle, séparation du jus sans diffuseur pour conserver toute la complexité aromatique, fermentation de 72 heures sur souche de levure propriétaire, et double distillation en alambics inox ne conservant que le cœur du distillat.

MARQUE

Depuis 2000, les tequilas Rooster Rojo sont élaborées au sein de la distillerie Fabrica de Tequilas Finos située dans l'Etat de Jalisco au Mexique, au pied de la colline de la ville de Tequila. Tantôt porte bonheur, tantôt guérisseur, il incarne souvent le courage et l'intelligence. Au Mexique, le coq est un symbole fort. Alors, Rooster Rojo, littéralement coq rouge, s'est imposé comme un choix naturel lors du naming. La gamme de Tequilas Rooster Rojo se compose d'une tequila Blanco, une Reposado, une Añejo. Elles sont élaborées à partir de 100% d'agaves Blue Weber cultivés à Los Altos de Jalisco et de la région de Tequila. L'élaboration des Tequilas Rooster Rojo Les piñas, les cœurs d'agave, sont coupées par 2 ou 4. Elles sont cuites à la vapeur pendant 10 heures. Elles sont ensuite broyées, puis fermentées avec une levure spéciale pendant 72 heures. Doublement distillée en alambics en acier inoxydable, la tequila est ensuite filtrée avec de l'argent mexicain, ce qui

rend la tequila plus onctueuse. Rooster Rojo est d'ailleurs la première marque de tequila à utiliser ce procédé. Côté maturation, la tequila Rooster Rojo Reposado est vieillie en fûts de chêne français pendant 2 mois minimum alors que la tequila Rooster Rojo Añejo est vieillie en ex-fûts de Bourbon de 200 litres pendant plus d'un an.