vinetur

Tequila Ocho: Innovación en la Tradición Tequilera 100%

Tequila Ocho es una joya en el mundo de la destilación de tequila, destacándose por su enfoque único en el terroir y la singularidad de sus productos

viernes 10 de mayo de 2024

ESCRITO POR JAVIER HERRERA



El tequila Ocho 100% de agave azul es una bebida alcohólica destilada originaria de México, que se elabora exclusivamente a partir del agave azul (Agave tequilana Weber). Este tipo de tequila se distingue por su pureza y calidad, ya que utiliza únicamente el agave como fuente de fermentación y destilación, sin añadir ningún otro tipo de azúcares o aditivos.

El proceso de elaboración comienza con la cosecha de los corazones de agave, llamados piñas, que se cuecen lentamente en hornos de piedra o autoclaves para convertir los almidones en azúcares fermentables. Una vez cocidas, las piñas se trituran para extraer el mosto, que se fermenta con levaduras naturales o cultivadas durante varios días.

Posteriormente, el mosto fermentado se destila en alambiques de cobre tradicionales, donde se separan los componentes volátiles para obtener un alcohol más puro. Dependiendo del tipo de tequila que se esté produciendo, puede haber una o dos rondas de destilación.

Tequila Ocho es una joya en el mundo de la destilación de tequila, destacándose por su enfoque único en el terroir y la singularidad de sus productos. Fundada por el maestro tequilero Carlos Camarena, esta marca encarna la pasión y el conocimiento de una familia con una larga historia en la producción de tequila.

Carlos Camarena, un agricultor de agave de quinta generación y tequilero de tercera generación, ha revolucionado la industria del tequila con la introducción del concepto de "terroir", comúnmente asociado con el vino. Este enfoque se materializa en Tequila Ocho, que se elabora a partir de agaves provenientes de campos específicos en Jalisco, México, cada uno con características únicas de suelo y clima.



La innovación de Tequila Ocho radica en su compromiso con la autenticidad y la transparencia. Cada botella de Tequila Ocho no solo indica el año de producción, sino también el campo preciso del que provienen los agaves. Este enfoque, similar al de los vinos de denominación de origen, resalta la influencia del terroir en el sabor y el carácter del tequila.

El proceso de elaboración de Tequila Ocho es meticuloso y artesanal. Desde la cosecha del agave hasta la destilación y el reposo en barricas de roble, cada paso se lleva a cabo con cuidado y atención al detalle. El resultado es un tequila de gran calidad que resalta el sabor del agave y exhibe una complejidad concentrada y equilibrada.

Las distintas expresiones de Tequila Ocho, como el Tequila Ocho Blanco 2018 (Las Presas), muestran la diversidad de sabores y aromas que pueden surgir de diferentes campos de agave. Con notas que van desde lo vegetal y herbáceo hasta los cítricos jugosos y las especias secas, cada botella de Tequila Ocho cuenta una historia única de su lugar de origen.

En resumen, Tequila Ocho es más que una marca de tequila; es un testimonio del legado y la innovación en la tradición tequilera. A través de su enfoque en el terroir y su dedicación a la calidad, Tequila Ocho continúa desafiando las expectativas y elevando el estándar del tequila en todo el mundo.



Tequila 8 es propiedad de la empresa Samson & Surrey que fue adquirida hace dos años por la empresa Heaven Hills.

Se vende en botella de medio litro, pero la calidad de este producto lo merece.

Hasta que no cates este tequila no sabrás lo que es un Tequila 100% de Agave

www.rumconsultant.com