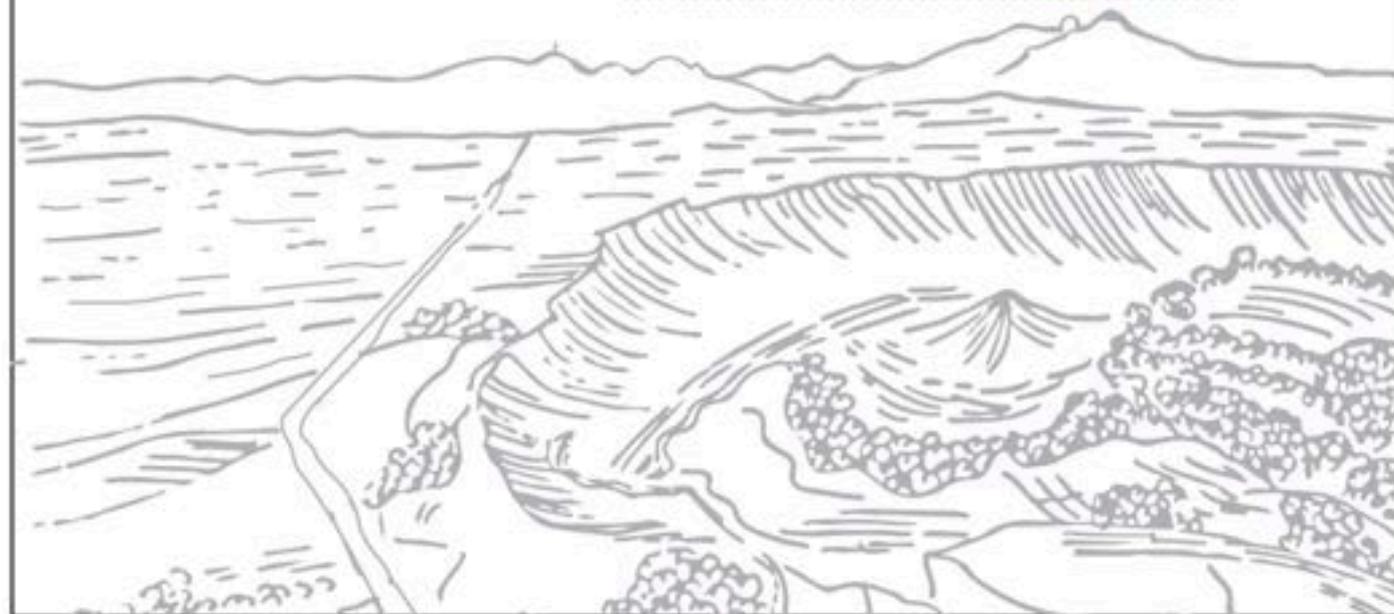




Entre cerros y barrancas, los sembradíos del valle azul tequilero le dan identidad única a esa meseta ubicada entre el volcán de Tequila, el cerro de Amatitán y la profunda barranca. Desde cualquier linderero de este inmenso valle, es posible admirar la imponente silueta del volcán con su singular tetilla y la cruz del cerro de Amatitán; también aquí es viable la contemplación de su barranca, la cual goza de un magnífico clima semi-tropical y una rica biodiversidad alimentada por múltiples manantiales donde se postran numerosas tabernas. En esas barrancas crece mango, ciruela y mamey que son usadas para este Tequila de edición limitada.

AMATITEÑA. BARRANCAS TEQUILA BLANCO

NOM 1477 CRT	TEQUILA 100% de agave azul
ESTABILIZADO EN VIDRIO:	PREDIO:
TEMPORADA:	LOTE:
CONT. NET. 700 ml	BOTELLA No.
MOLIENDA: <i>en tahona</i>	DESTILACIÓN: <i>en alambique</i>
<i>Destilado con manga ciruela y mamey.</i>	
COCIMIENTO: <i>a fuego / lana</i>	FERMENTACIÓN: <i>caliente</i>
55% Alc. Vol.	MAESTRO TEQUILERO <i>Blanca Fabela</i>

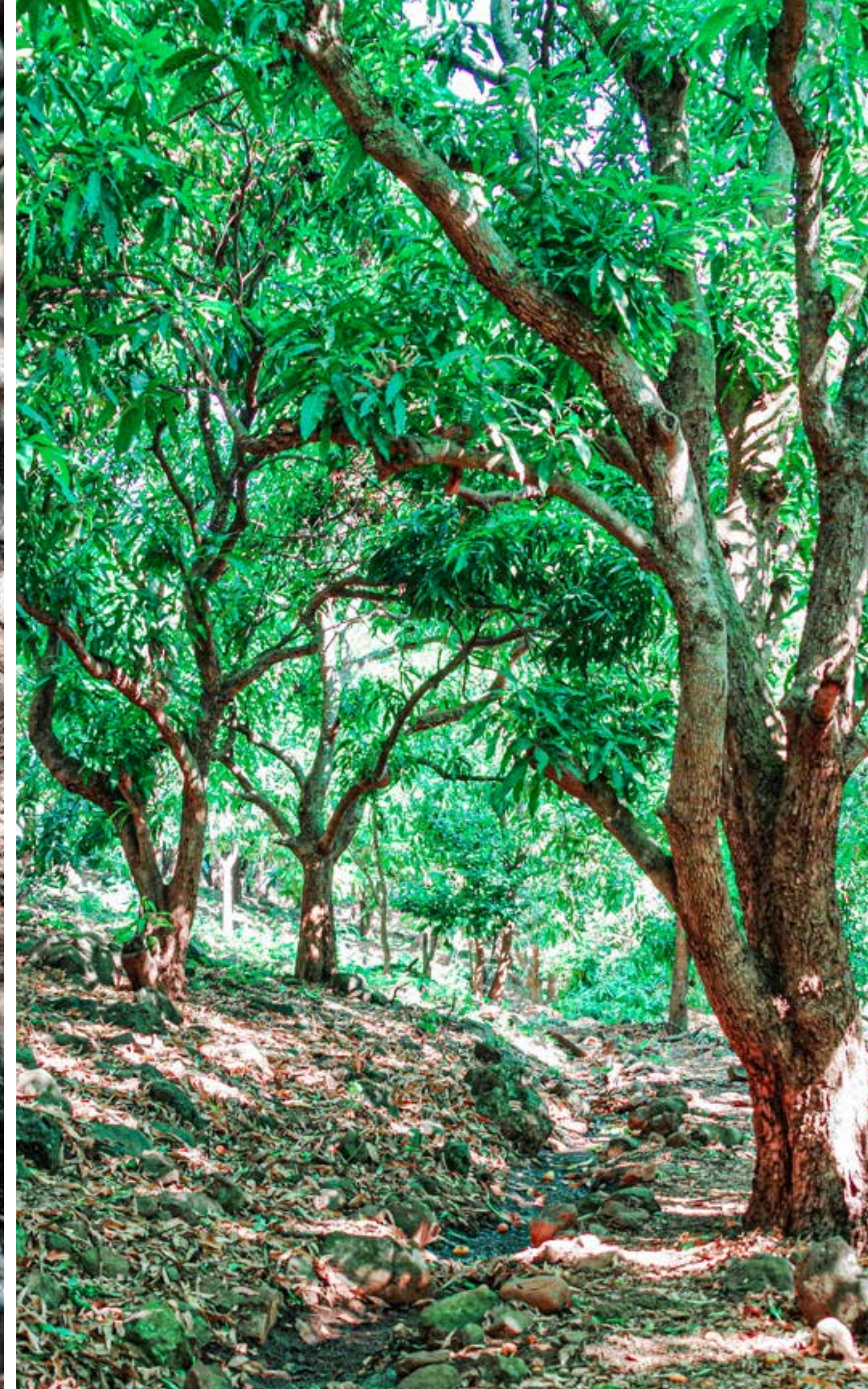




BARRANCAS DE AMATITÁN

En la Región Valles de Jalisco, se encuentra el pueblo de Amatitán y uno de sus tesoros naturales, las Barrancas de Amatitán, situadas a 700 metros sobre el nivel del mar.





Con clima tropical, la tierra fértil permite el desarrollo de árboles frutales como mamey, mango, ciruela, guamúchil, anona, pitayo, lima, cafetales silvestres, guayabos, nopal, guaje y más.



MANGO, CIRUELA, MAMEY & AGAVE

El mango, la ciruela y el mamey emergieron como las frutas más fuertes de la región, arraigados a la tierra que los vio crecer. Tras enfrentar desafíos, como una devastadora plaga en los años 70.

Durante generaciones, estas frutas han sido el sustento de familias como los Partida, quienes han dedicado sus vidas al cultivo de la tierra. En la actualidad, el mango, el mamey, la ciruela y el agave son la materia prima que llena de identidad y tradición a la familia Partida y al pueblo de Amatitán.



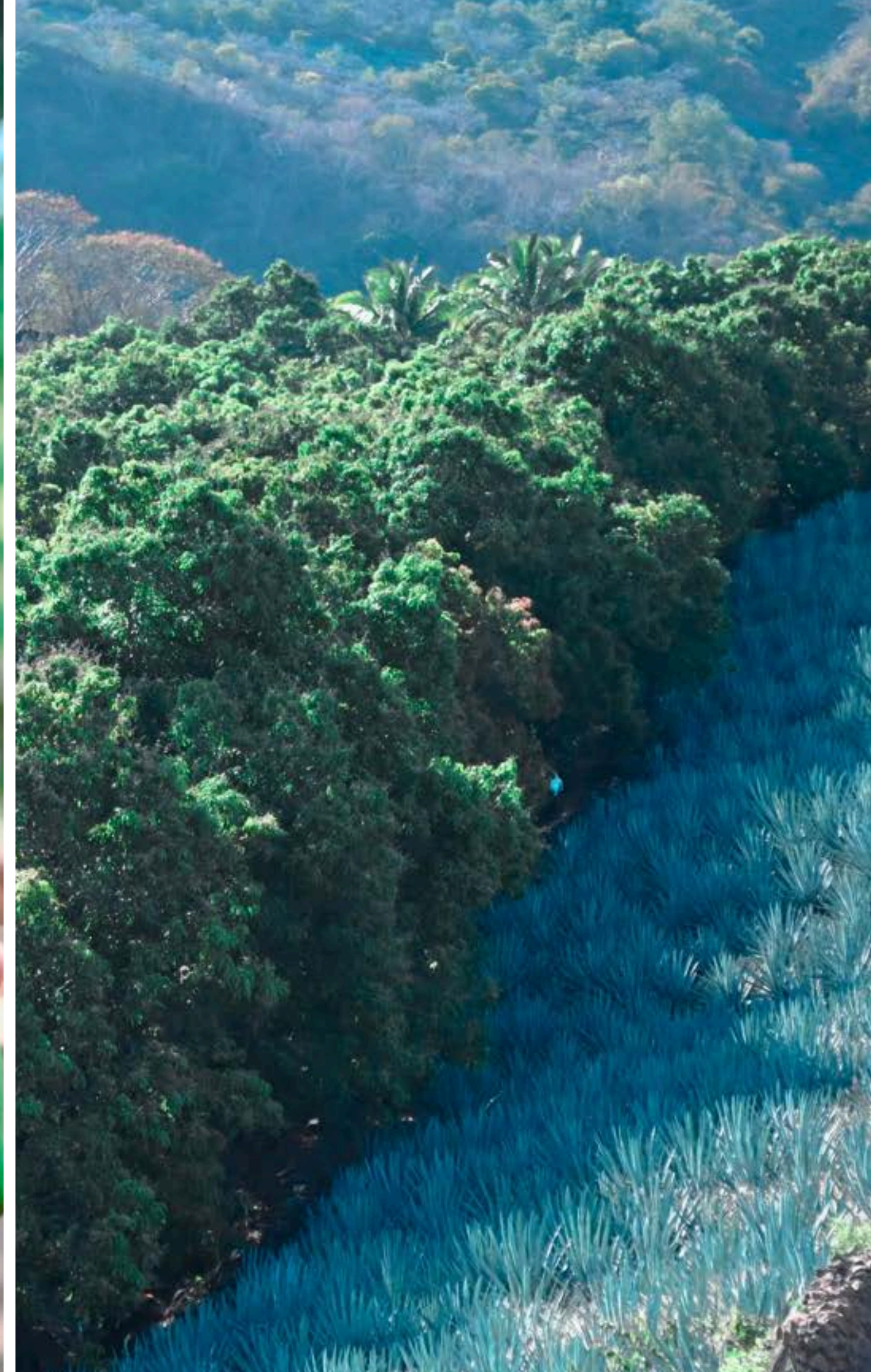




INSPIRACIÓN

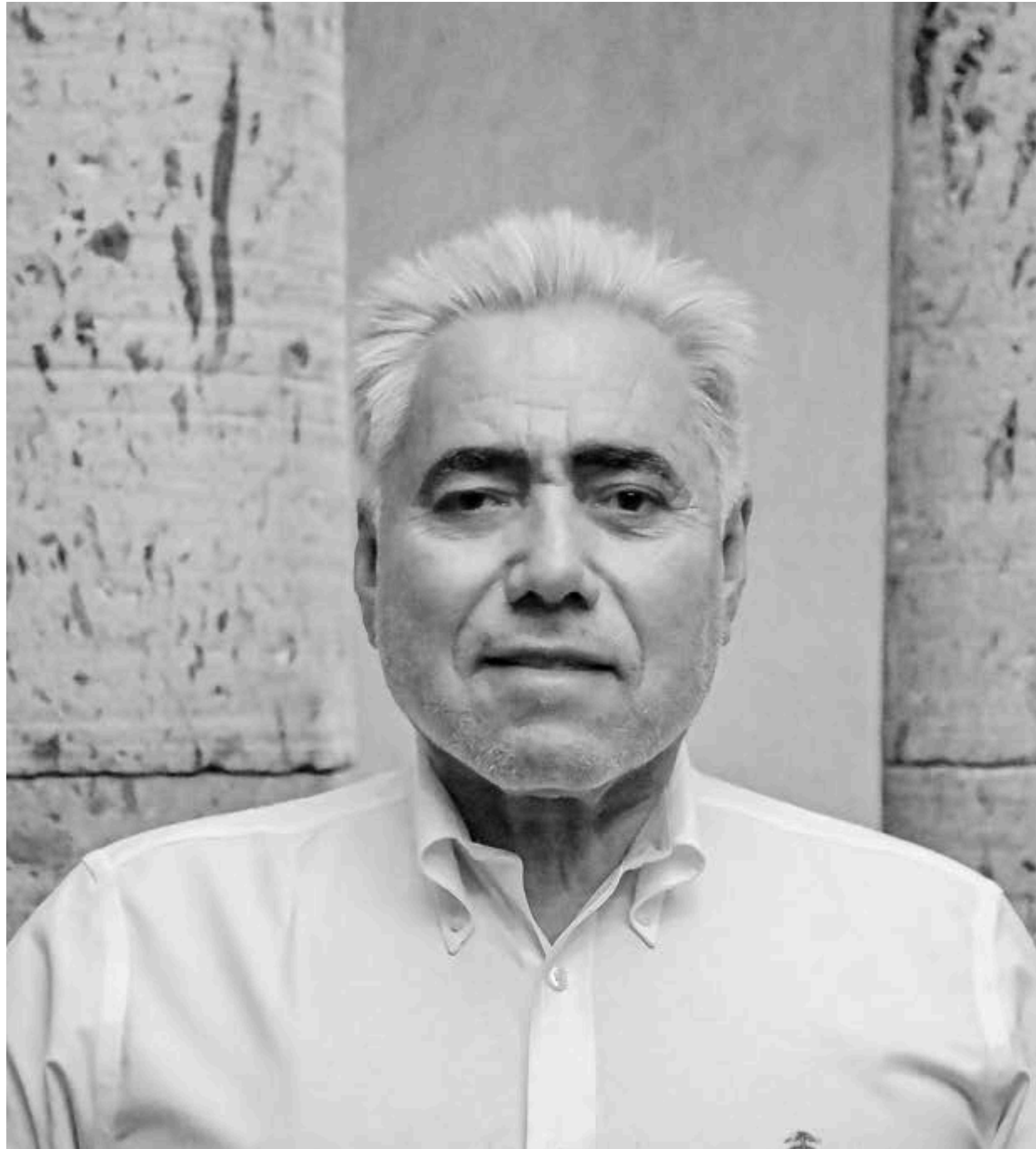
Para Alberto Partida, el legado familiar y el amor por la tierra de Amatitán son fuentes inagotables de inspiración. Con el firme propósito de honrar las raíces que lo sustentan, decidió crear un tributo a través del tequila Amatiteña Barrancas edición especial. Este elixir, resultado de la fusión entre el proceso tradicional del tequila blanco y la riqueza de las frutas de temporada, encarna la esencia misma de Amatiteña Barrancas.





“En las profundidades de la barranca, donde la fruta cobra vida, se encuentra el alma del tequila, un destilado que honra sus inicios en la tierra y nos conecta con la esencia misma de la vida”.

Vicente Partida



Amatiteña Barrancas edición especial, simboliza el arraigo y legado de la familia Partida que con pasión y esfuerzo se ha preservado por generaciones.



PRIMAVERA

Cuando la primavera se asoma en el horizonte, el paisaje se transforma en un festín de colores y aromas. El mes de mayo es el momento esperado para la cosecha de mangos y ciruelas.





Las frutas se recolectan en su punto óptimo de maduración para dar vida al tequila Amatiteña Barrancas.

Con dedicación y cuidado, se seleccionan los mejores frutos, listos para iniciar su transformación en el alambique de cobre, donde la fruta se encuentra con el fuego de los hornos de piedra y la leña, para arrastrar consigo los secretos aromáticos, los azúcares y la esencia pura del mango, la ciruela y el mamey junto con el alma del tequila blanco.





DESTILACIÓN

El destilado, nacido del alambique de cobre, es un tesoro de sabores frutales, herbales y cítricos. Es el fruto de la tradición, el cuidado y la innovación, un testimonio de la maestría artesanal que define la pasión de Alberto Partida y la creación de Amatiteña Barrancas tequila blanco, edición especial.





DAMAJUANAS

El viaje no termina aquí; encuentra su punto culminante con la maduración del tequila en las Damajuanas, recipientes de vidrio soplado, hechas artesanalmente. Es en estas vasijas donde el tequila encuentra su hogar, para entrelazar los sabores y fortalecerlos con el paso del tiempo.





Durante un año, el tequila reposa en vidrio para la estabilización y maduración de los sabores y aromas. El tequila que se produjo la primavera pasada estuvo almacenado en estas damajuanas.

AMATITEÑA BARRANCAS

La producción de Amatiteña Barrancas es una celebración de la vida, del trabajo arduo, la dedicación y la innovación. Desde su inicio en Mayo 2023 a la fecha se ha convertido en un tequila de temporada con una producción anual en primavera. Cada gota de este elixir especial lleva consigo el espíritu de las Barrancas de Amatitán, un tributo a la tradición familiar y la generosidad de la tierra que lo vio nacer.





LA LENTE DE AMATITÁN

Néstor Barrera, fotógrafo de la región fue el encargado de retratar la esencia de este proyecto con su mirada particular, captura la estética regional y tradiciones de Amatitán.





ALBERTO PARTIDA

Combinamos el proceso artesanal de Amamiteña: destilación en cobre, fermentación en tinajas de madera abiertas y con levaduras salvajes. Seleccionando agaves del valle de Amatitán, sumando el sello que identifica a la familia Partida.



