

TEQUILA
FORTALEZA

EL MISMO TEQUILA
DE HACE 150 AÑOS

 Martin's
SINCE 2005
Brands



HISTORIA DE FORTALEZA

A pesar de haber formalizado su patente en el 2005, Tequila Fortaleza tiene más de dos siglos cultivando tradición y conservando los rituales de destilación que dieron origen al primer tequila de Jalisco.

Con más de 150 años de experiencia, regentada por la 5° generación de expertos destiladores. Sus comienzos datan de su tatarabuelo que empezó a exportar mezcal de tequila a los Estados Unidos. Fueron los primeros de acortar el nombre a tequila y pioneros en cocer a vapor el agave.

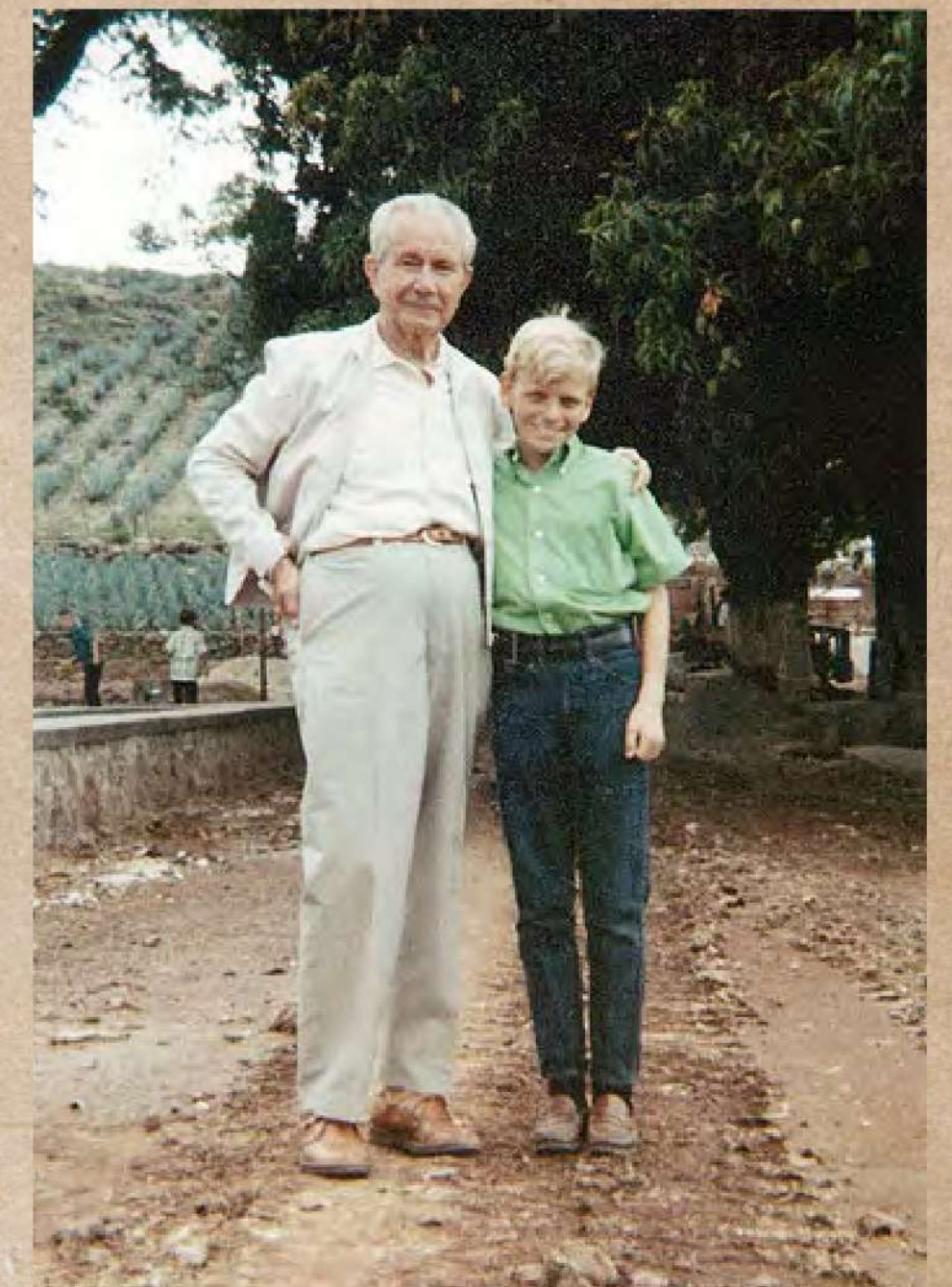
A día de hoy y después de mucho tiempo, Don Guillermo sigue elaborando el tequila como sus antepasados y se han autoproclamado como uno de los mejores Tequilas de México.



Don Cenobio, 1860



Don Eladio, 1890



Don Javier con Guillermo, 1968



Don Guillermo, 2018



Don Guillermo con su hijo Billy Erickson , 2021



EL PROCESO DE ELABORACIÓN

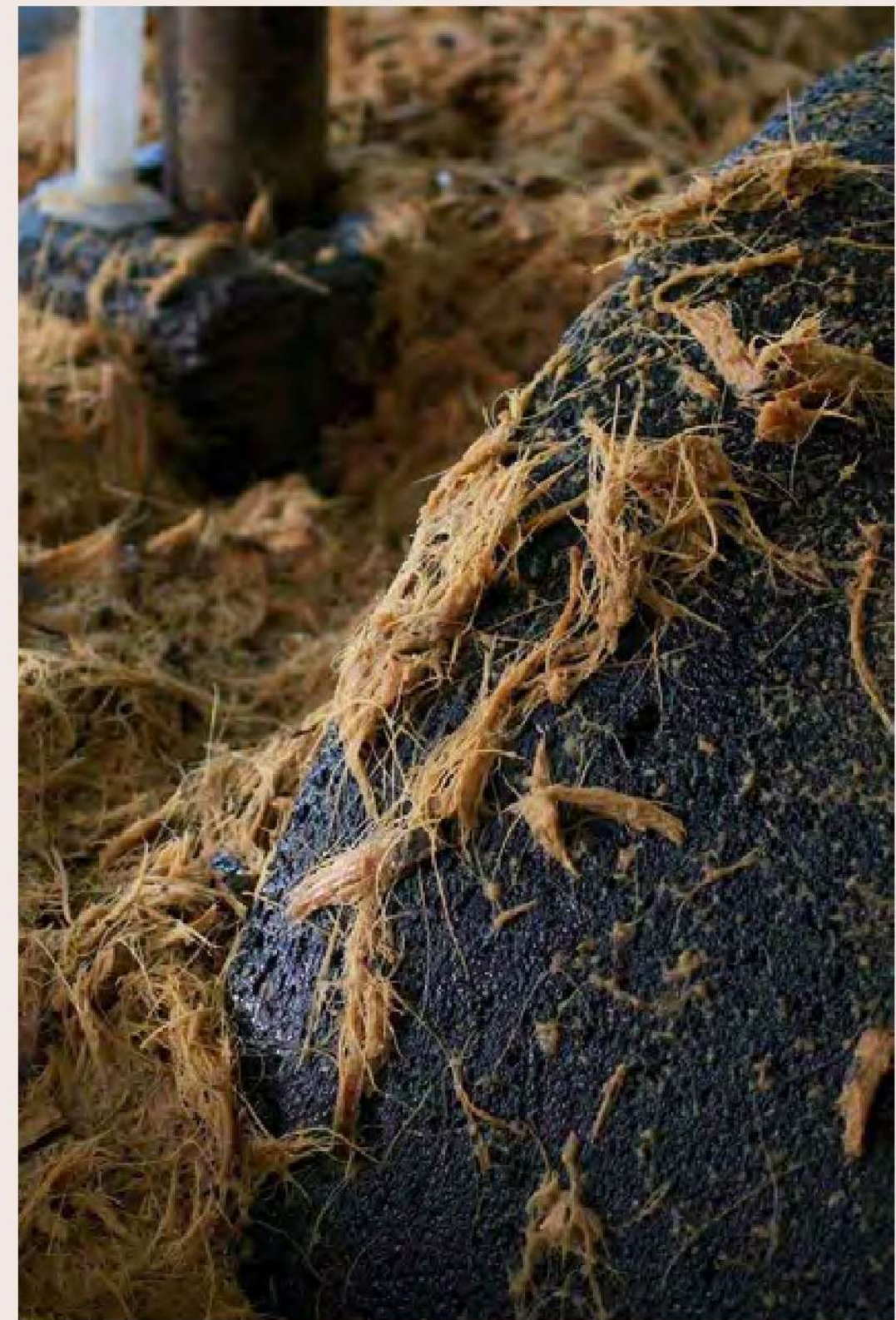
El tequila Fortaleza se elabora de la misma forma que el tequila hace 150 años. El uso de maquinaria y procesos del viejo mundo crea una experiencia de tequila única.

Como si entraras en una máquina del tiempo, Fortaleza muestra cómo sabía el tequila antes de que los procesos se aceleraran en nombre de la “eficiencia”.

El embotellado se realiza en el lugar, en botellas sopladas a mano producidas de la misma manera tal y como se producían hace 150 años.

Como resultado, cada una es un poquito diferente, lo que demuestra la calidad, el cuidado y la dedicación excepcional y original de Fortaleza.







TEQUILA FORTALEZA BLANCO

EL MEJOR BLANCO DEL PLANETA

NOTAS DE CATA:

Aromas de cítricos y rico agave cocido llenan tu nariz en este tequila blanco único y muy especial.

También presentes: mantequilla, aceituna, tierra, pimienta negra y una profunda y atrayente complejidad vegetal.

Los sabores incluyen cítricos, agave cocido, vainilla, albahaca, aceituna y lima. El final es largo y profundo, complejo pero fácil de beber.

Fortaleza Blanco es el tequila de un verdadero aficionado.

FUENTE DE AGAVE:

Valle de Tequila

MÉTODO DE COCCIÓN:

horno de piedra

MÉTODO DE MOLIENDA:

en tahona

DESTILACIÓN:

doble destilado

ESTILO DE OLLA:

ollas de cobre

PRUEBA:

80 (40% abv)

FERMENTACIÓN:

Tanques de madera al aire libre

AZÚCARES:

100% agave

FUENTE DE AGUA:

Manantial natural (Valle de Tequila)

BOTELLAS:

sopladas a mano en México.



TEQUILA FORTALEZA STILL STRENGTH

UN GRAN BLANCO
EN SU FORMA MÁS PURA.

NOTAS DE CATA:

Los aromas de fruta, agave cocido completamente maduro, aceituna verde y tierra están presentes de forma atractiva. Ligeramente más brillante y con un toque más rústico que el blanco normal, los acentos de mantequilla, aceituna, tierra, pimienta negra y cualidades vegetales en el sabor se potencian porque viene directamente de nuestro pequeño alambique de cobre, sin añadir agua antes del embotellado.

Durante años, la única forma de probarlo era visitar la destilería en Tequila, Jalisco. Hasta ahora.

FUENTE DE AGAVE:
Valle de Tequila

MÉTODO DE COCCIÓN:
horno de piedra

MÉTODO DE MOLIENDA:
en tahona

DESTILACIÓN:
doble destilado

ESTILO DE OLLA:
ollas de cobre

PRUEBA:
92 (46% abv)

FERMENTACIÓN:
Tanques de madera al aire libre

AZÚCARES:
100% agave

FUENTE DE AGUA:
Manantial natural (Valle de Tequila)

BOTELLAS:
sopladas a mano en México

CRIANZA:
—



TEQUILA FORTALEZA REPOSADO

UNO DE LOS MEJORES TEQUILAS
JAMÁS HECHO

NOTAS DE GATA:

Los aromas de cítricos, caramelo, mantequilla, agave cocido y salvia son el comienzo de una experiencia de degustación agradablemente equilibrada y única.

Tiene su propio carácter distintivo y no es como ningún otro tequila. Los sabores incluyen agave cocido, cítricos, vainilla, manzana, tierra y canela.

El final es largo y rico, delicadamente picante y tiene una textura aceitosa que hace que sea un placer beberlo.

Simplemente no puedes equivocarte con Fortaleza Reposado. Es popular entre los principiantes y los bebedores de tequila experimentados por igual.

FUENTE DE AGAVE:
Valle de Tequila

MÉTODO DE COCCIÓN:
horno de piedra

MÉTODO DE MOLIENDA:
en tahona

DESTILACIÓN:
doble destilado

ESTILO DE OLLA:
ollas de cobre

PRUEBA:
80 (40% abv)

FERMENTACIÓN:
Tanques de madera al aire libre

AZÚCARES:
100% agave

FUENTE DE AGUA:
Manantial natural (Valle de Tequila)

BOTELLAS:
sopladas a mano en México

CRIANZA:
Cada lote envejece individualmente en Roble Americano.
Declaración de envejecimiento en botella.



TEQUILA FORTALEZA AÑEJO

**RICO Y COMPLEJO, SIMPLEMENTE
FANTÁSTICO PARA SORBER.**

NOTAS DE GATA:

Nariz: Especies de pimienta de Jamaica, nuez moscada y cardamomo. Cítricos, pimienta, vainilla y chocolate blanco. Fruta tropical, piña poco madura, y olor similar al de la madera verde que se está secando.

Sabor: Estallido inicial de pimienta blanca finamente molida y de especias de panadería. Cítricos dulces, fruta, vainilla y caramelo salado de nuez. Toque de tierra, aromas de cedro y salinidad. Un toque de cuero. Una vez en la boca, la experiencia completa del agave cocido continúa con una textura espesa y aceitosa que recubre la boca de forma muy relajante. El caramelo, el toffee, los cítricos y las avellanas son sabores comunes que la gente identifica.

FUENTE DE AGAVE:
Valle de Tequila

MÉTODO DE COCCIÓN:
horno de piedra

MÉTODO DE MOLIENDA:
en tahona

DESTILACIÓN:
doble destilado

ESTILO DE OLLA:
ollas de cobre

PRUEBA:
80 (40% abv)

FERMENTACIÓN:
Tanques de madera al aire libre

AZÚCARES:
100% agave

FUENTE DE AGUA:
Manantial natural (Valle de Tequila)

BOTELLAS:
sopladas a mano en México

CRIANZA:
Cada lote envejece individualmente en Roble Americano por 18 meses.

W Martin's
SINCE
2005
M Brands

PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS

Email: info@martins-brands.com
Teléfono: +34 661 038 182
Instagram: [@martins_brands](https://www.instagram.com/martins_brands)
Facebook: [MartinsBrands](https://www.facebook.com/MartinsBrands)

