



LA ADELITA EXTRA AÑEJO SINGLE ESTATE TEQUILA

PURE, GOURMANDE & INCROYABLEMENT UNIQUE



La Adelita est fière de présenter sa gamme très limitée de tequilas haut de gamme Extra Añejo, vieillie de 6 à 8 ans dans un seul domaine, celui de l'Hacienda La Capilla, une petite distillerie familiale située au cœur des hauts plateaux de Jalisco au Mexique, dont les racines remontent à 1993.

Élaboré 100% à partir d'Agave Blue Weber soigneusement cultivés à la main au bout de 7 ans par nos Jimadors expérimentés, cet élixir au ton ambré incarne l'effervescence

d'émotions sauvages, un parfum continu enveloppant les sens pour une expérience de dégustation mémorable.

Présentée dans des grands formats au design spectaculaire, La Adelita Extra Añejo Arc Angel, réservée aux initiés, offre l'expérience ultime de la tequila. Pour les quelques privilégiés qui aimeraient atteindre une excellence inégalée en matière de personnalisation, d'artisanat et de qualité, nous avons créé l'édition Silver Goddess .925 afin de leur offrir le summum de la tequila.



*Édition Arc Angel II - 6 years
Limitée à 600 bouteilles
Boîte personnalisable*



★★★★★

"Mexico's Best and Most High-End Extra Añejo Tequilas"

Forbes

★★★★★

"...texturally rich and beautifully balanced..."

THE tastingpanel MAGAZINE

★★★★★

"Get to Know the New Tequila That Aspen's A-List is Obsessed With"

US



LA ADELITA

TASTING NOTE

« *La Adelita exhale délicatement les arômes de son terroir* »

Dotée d'une robe soyeuse or et ambrée, La Adelita dévoile au nez des notes de chocolat noir superposées à de succulentes vagues de bruyère miellée, de massepain, contrebalancées par la fraîcheur de la fleur d'oranger.

Élegante en bouche, la texture soyeuse délivre des notes de pâte d'amande, de nectar d'abricot et éveille le palais à travers ses arômes de poivre blanc. Sa finale exceptionnellement longue, offre des notes subtilement caramélisées tel un fin cognac, tout en conservant la véritable essence de l'agave.



L'ÂME DISTILLÉE D'UNE HÉROÏNE



« *Fidèle à son cœur et à son héritage, La Adelita a une histoire d'association avec la féminité* »

Nommée en l'honneur d'Adelita, figure clé de la guerre révolutionnaire mexicaine au début des années 1900, La Adelita rend également hommage aux femmes de Capilla de Guadalupe qui ont fait preuve de résilience

pour préserver leur communauté. Sa stature spectaculaire méticuleusement ornée d'un agave, d'une pelle et d'un fusil célèbre la force, la dévotion et l'engagement de ces femmes légendaires mexicaines ainsi que leur culture.

La Adelita saura susciter l'admiration de tous ceux qui auront la chance d'acquérir cet élixir de feu.



*Édition limitée Silver Goddess. 925, 8 years - 1,75L.
Bouteille personnalisable sur commande plaquée
en argent sterling présentée dans un coffret cadeau
en bois de noyer*

POINTS CLÉS DE VENTE



100% NATURELLE

Certifiée sans additifs et élaborée 100% à partir d'agave Blue Weber le plus pur et récolté à partir d'une seule et unique parcelle de champs d'agave sur les hautes terres rouges de son domaine, La Adelita est l'une des rares tequilas artisanales issue à 100% de la propriété où rien d'autre n'est ajouté.



PERFECTIONNÉE AU FIL DU TEMPS

Nos Jimadores avertis qui possèdent une connaissance inégalée de la culture de l'agave sont très fiers de produire des agaves de la plus haute qualité, en les récoltant «piña par piña », que lorsque leur œil exercé leur indique qu'elles ont atteint le sommet de leur maturité, soit 7 ans en moyenne.



UNE COLLECTION EXCLUSIVE

La Adelita est produite en petits lots - seulement 1 200 caisses ont été mises sur le marché aux États-Unis en 2019 et des quantités très limitées de ce liquide luxueusement rare continueront à être mises sur le marché chaque année jusqu'à la fin de chaque récolte.







LAS ADELITAS

« La statue sur la place de notre village commémore les sacrifices consentis par Las Adelitas, et en particulier, les femmes incroyables de notre région qui se sont battues pour préserver leur communauté à Capilla de Guadalupe »

Chris Radomski

La Adelita est devenue le symbole de l'engagement pour les «soldaderas» (femmes soldats) qui sont elles-mêmes devenues des figures légendaires de la guerre révolutionnaire mexicaine. La Adelita rend hommage à ces femmes qui ont pris les armes aux côtés de Pancho Villa et Emiliano Zapata lors du soulèvement populaire qui a éclaté le 20 novembre 1910 contre la dictature de Porfirio Díaz.

Au Mexique, ce nom perdure encore aujourd'hui dans la mémoire des Mexicains pour désigner toute femme qui fait preuve de force, de courage et qui défend ses droits.



Un PARTENARIAT entre des JIMADORS, des DISTILLATEURS et des ARTISANS du VIN

La Adelita doit sa création à Chris Radomski, producteur de spiritueux et viticulteur chevronné, qui a entrepris de créer une sélection de tequilas traditionnelles, rares et d'origine unique avec des collaborateurs expérimentés. Après six ans de recherche, il a rencontré les Barbas, descendants du producteur de tequila Don Antonio El Amo Aceves, et un lien s'est créé.

Avec des débuts précoces en 1885, Don Antonio a fondé la ville, Capilla de Guadalupe dans la région de Jalisco, réputée pour offrir d'excellentes conditions pour la culture de l'agave. Consacrant sa vie à la production de tequila, il a créé une tradition familiale qui s'est transmise de génération en génération. La famille Barbas a tiré parti de cet héritage en construisant en 1993 la distillerie historique Hacienda La Capilla, considérée aujourd'hui comme l'une des meilleures distilleries au monde.





CHRIS RADOMSKI

*« J'ai cherché des concepts qui élèveraient le monde
des spiritueux à un niveau similaire au monde
du vin »*

Chris Radomski

Chris Radomski, fondateur du Hundred Acre Wine Group, Layer Cake et de Legend Spirits, ne cesse de se réinventer. Il l'a fait avec le vin, en développant des expressions cultes et de classe mondiale. Puis il a récidivé avec le whisky, en se faisant rejoindre par Ethan Wayne, fils de feu John Wayne : après avoir découvert la recette personnelle de bourbon de l'acteur légendaire, enfouie parmi ses souvenirs, ils se sont lancés dans une collaboration qui a abouti à la création de Duke Spirits. Aujourd'hui, Radomski, qui n'est pas du genre à se reposer sur ses lauriers, est de retour avec La Adelita.

Grâce au temps qu'il a passé à cultiver des raisins à Napa, Radomski est bien conscient que l'agriculture exige de la patience. C'est pourquoi, il a transposé le processus de récolte et de distillation de La Adelita à celle du vin pour élaborer l'une des meilleures tequilas au monde et devenir un acteur authentique dans l'agriculture de cet élixir de vie mexicain.



UNE TEQUILA DE TERROIR

« La plante elle-même est d'une importance capitale, tout comme son terroir et le soin apporté à sa culture »

La distillerie historique Hacienda Capilla est située dans la région de Los Altos, au cœur des montagnes de Jalisco, à 7290 pieds au-dessus du niveau de la mer, où le soleil brûle à midi avant de céder la place à des rafales de vent à la tombée de la nuit.

L'altitude, le sol volcanique rouge hautement minéral, la quantité de levure présente dans l'air et le climat modéré sont adaptés à la culture et à la fermentation de l'agave. En raison des basses températures qui règnent à cette altitude, l'agave de cette région prend plus de temps à mûrir, développant au passage un caractère plus nuancé, plus fruité et plus floral en cours de route.





LE RESPECT D'UNE TRADITION

*« Si notre tequila a un goût si pur, c'est
parce que chacune de ces piñas était prête
à être cueillie »*

Chris Radomski

LA RÉCOLTE

La Adelita surveille de près ses agaves pour s'assurer que la taille, le poids et la couleur de la plante remplissent les normes très strictes des Jimadors et que son taux de sucre atteint un minimum de 35%. Lorsque les agaves arrivent à maturité, ses longues feuilles sont rasées pour ne conserver que son cœur.

LA CUISSON

L'agave est ensuite coupé en deux et disposé dans un four autoclave à vapeur pendant 24 à 36 heures.

LE BROYAGE

Après la cuisson, les piñas sont ensuite broyées écrasées afin d'extraire les jus de l'agave cuit et transformer les sucres de l'agave en sucres fermentables.

FERMENTATION

La fermentation se fait dans des cuves en acier inoxydable avec une formule de levure exclusive pour transformer les sucres en alcool.

LA DISTILLATION

L'alcool est ensuite soumis à une double distillation dans des lots individuels dans des petits alambics cubains en cuivre centenaires, qui ont été importés sur le domaine au début des années 1920, pour concentrer les saveurs de la tequila et augmenter les arômes.



L'ART ABSOLU DE LA TEQUILA FINE

Notre approche unique pour créer une expérience de tequila haut de gamme est supervisée par notre maître distillateur Chris Radomski. Sa passion pour la qualité et son sens de l'innovation nous ont permis de développer un élixir d'agaves complexe qui possède une maturité rarement disponible et l'un des profils organoleptiques les plus uniques au monde.



LA
ADELITA
• TEQUILA •



VIEILLIE dans la TRADITION. IMPRÉGNÉE d'INNOVATION

La Adelita innove en matière de vieillissement en laissant uniquement reposer sa tequila de 6 à 8 ans dans les meilleurs fûts de chêne blanc américains, autrefois utilisés pour la production de whisky. Une fois que ces fûts de chêne de 200 litres ont franchi la frontière, ils sont soumis à un deuxième grillage pour obtenir une carbonisation moyenne. Ce temps supplémentaire passé avec une méthode de finition exclusive se traduit par une couleur cuivrée et un profil de saveur irrésistiblement complexe.



PERFECT SERVE



ADELITA SENORITA

Portions : 2

Ingrédients

9 cl de La Adelita Extra Anejo
6 cl de jus d'orange sanguine
3 cl de sucre brun
Soda au pamplemousse
Romarin
Tranche d'orange sanguine
Épices tajine pour le bord
Glace pilée

Instructions

- ◆ Mélanger les ingrédients liquides dans un shaker avec de la glace et secouez.
- ◆ Filtrer sur de la glace pilée dans un verre
- ◆ Compléter avec du soda au pamplemousse
- ◆ Garnir d'une tranche d'orange sanguine et d'une branche de romarin

TENDANCES

22%

Le marché mondial de la tequila a augmenté de 22% depuis 2014

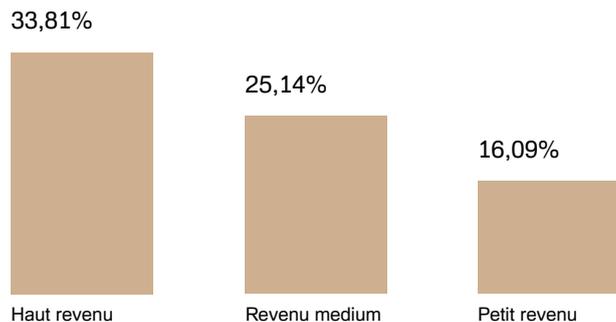
20%

Les spiritueux à base d'agave ont augmenté de 20% en 2020

13%

Les spiritueux haut de gamme devraient atteindre 13 % leur part de marché mondial d'ici 2024

CONSOMMATION DE TEQUILA PAR REVENU



- ◆ La tendance à la premiumisation continue d'influencer l'évolution du marché.
- ◆ Sur les marchés développés, nous constatons une attitude « less but better » conduisant les consommateurs vers des produits artisanaux. Ce sont souvent des produits locaux ou régionaux ayant une démarche écoresponsable.
- ◆ La tequila haut de gamme et les apéritifs à base de spiritueux sont deux catégories de spiritueux qui devraient voir leur tendance à la hausse.

CONSOMMATION DE TEQUILA PAR PAYS



**ET LE
MARCHÉ
CONTINUE
D'EXPLOSER!!**

COMPETITIVE SET



Don Julio
1942



Clase Azul
Ultra



Volcan de mi Tierra
Volcan X.A





LES CIBLES

À la recherche de nouveaux horizons, ces consommateurs hybrides sont à l'affût d'expériences inédites ancrées dans des histoires authentiques et aspirent à posséder des produits rares et exceptionnels. Ils souhaitent cependant que les marques soient à la fois transparentes et éthiques. Plus qu'un désir, une prise de conscience, ils prônent le retour à l'authenticité, à la simplicité pour ne pas recourir systématiquement aux solutions industrielles mais a contrario l'artisanat comme valeur.





