



Tras un riguroso proceso en el que se seleccionan los ágaves en su punto óptimo de madurez y en el que se analizan en laboratorio sus niveles de azúcares, las piñas o corazón de ágave (algunas pueden alcanzar hasta los 80 o 100 kilos de peso) son partidas en dos o cuatros partes para favorecer su perfecto cocimiento en hornos. **El proceso de cocción** se prolonga por espacio de 48 horas inyectando vapor de agua en el horno, lo que permite desdoblar los azúcares y que los jugos o mostos queden listos para la fermentación.

Tras la cocción tiene lugar la molienda en molinos de piedra o de acero inoxidable, cuyo propósito es extraer los azúcares que se encuentran en la fibra del agave.

Luego unas prensas extraen sus jugos y una vez exprimido el material fibroso pasa por una sección donde se le aplica agua para una máxima extracción de los azúcares. El resultado es un jugo de agave que contiene un 12% de azúcares y con cuya materia prima se formula el mosto o caldo para la fermentación.

La fermentación dura entre 12 y 72 horas y en esta fase se produce el alcohol y otros componentes organolépticos que conforman el tequila. A continuación **se destila en alambiques**

o en columnas hasta conseguir un tequila con un contenido alcohólico del 55% que es diluido con agua para lograr productos finales de 35% a 43%.

Finalmente tiene lugar el **proceso de maduración** donde discurre de tinajas de paso a barricas de roble o encino blanco, permaneciendo por un tiempo determinado según el tipo de tequila de que se trate.