

Destilería tequilera N´junthe

Todo nace de observar



Para hacer un buen tequila a las plantas de agave se le quitan todas las hojas y solo se queda solo la piña, que es puesta en hornos gigantes a cocinar y luego ya frías son puestas en máquinas que extraen su jugo.

El jugo de agave es almacenado en tanques donde toma lugar la fermentación que dura 4 días. Luego de la primera destilación está listo el tequila.

El alambique es una herramienta de destilación que fue inventado por los árabes allá por el siglo X para producir perfumes, medicinas y alcohol. Este es un alambique de cobre que hallé en una feria medieval y por el tamaño que tiene, decidí que sería apropiado para representar una destilería antigua a escala 1/12. Pero una destilería no es una cosa pequeña, ni siquiera a escala 1/12, y una vez más la falta de espacio iba a ser un problema para hacer tal cosa. Así que me conformé con hacer un diorama de lo que podría ser una parte de la destilería, el rincón donde se encuentra el alambique.

MUSEO DE
MINIATURAS
CASTILLO DE
DRAGONES



MUSEO DE
MINIATURAS
CASTILLO DE
DRAGONES

