

DRINKS.

Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No.1 Oaxaca 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800362
Alcool	45.9%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marque	Derrumbes
Type	Mezcal
L'usage	Pur ou pour diverses boissons mixtes
Dégustation	Avec beaucoup de fruits et d'agave (maguey) au nez. Fruité en bouche, avec beaucoup d'agrumes, puis un soupçon de fumée. Finale longue et douce.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Distillé à partir des agaves Espadin et Americana.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No.1 Oaxaca est produit par Javier Mateo selon des méthodes traditionnelles dans l'État mexicain d'Oaxaca. L'agave espadin apporte des notes fruitées et fumées au mezcal, tandis que l'agave americana contribue à son goût avec des notes plutôt épicées. À Oaxaca, les cœurs d'agave sont cuits dans des fours souterrains en pierre, alimentés par du chêne noir, puis défibrés et fermentés dans des cuves souterraines tapissées de bois de pin. Avant la fermentation, on ajoute du pulque d'agave americana, qui aide la levure sauvage pendant le processus de fermentation de 72 heures. Après la double distillation sur alambic en cuivre, le mezcal est mis dans de grandes bouteilles en verre et y repose jusqu'à trois mois. Après ce processus de repos, le Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No.1 Oaxaca est embouteillé à la main dans des bouteilles en verre joliment décorées.