

# DRINKS.

## Marca Negra Mezcal Tepeztate 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800445
Alcool	50.5%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	San Luis del Rio, 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	Marca Negra
Type	Mezcal
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec des arômes terreux et fumés. Bouche: avec des notes terreuses très dominantes, plus tard on sent le poivron vert, l'herbe et les piments qui se marient avec de la fumée. Finale: longue, poivrée avec beaucoup de fumée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Remarque : la teneur en alcool peut varier légèrement en fonction de la mise en bouteille.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## Description

Avec Marca Negra (qui signifie «impression en noir»), Pedro Quintanilla a réalisé un rêve: distiller un mezcal avec les agaves les plus rares. Son mezcal Marca Negra est une représentation authentique du produit. Et voilà pourquoi la bouteille de Marca Negra Mezcal est ornée d'une empreinte de main noire, qui est censé représenter la main du maître-distillateur, la main des Mezcaleros et la main de ceux qui récoltent le mezcal. Les six mezcals Marca Negra sont entièrement fabriqués manuellement, en utilisant des méthodes traditionnelles et selon de vieilles recettes datant de plusieurs siècles. Que ce soit dans la région de Durango ou dans les montagnes d'Oaxaca, chaque région fait pousser des espèces particulières d'agave, qui sont transformées par les Mezcaleros. Ainsi, chaque mezcal Marca Negra a un goût caractéristique. Et si vous voulez savoir d'où vient l'agave ou les différentes sortes d'agaves présentes dans la bouteille de mezcal, vous n'avez qu'à tourner la bouteille sur le côté et regarder l'étiquette. Vous y trouverez le numéro du lot et le nom du maître-distillateur. Le mezcal Marca Negra Tepeztate vient de San Luis del Rio à Oaxaca. Il est produit en quantité limitée en raison de la rareté de l'agave Tepeztate. Ce mezcal est fabriqué par Jorge Mendez en utilisant l'agave Tepeztate qui pousse pendant 25 à 30 ans. Il a une minéralité intense avec des notes de poivrons verts épicés, de ciboulette et de tourbe. Le mezcalero est Jorge Véndez Ramirez, qui a choisi une double distillation dans des alambics en cuivre, puis le mezcal est mis en bouteille sans vieillissement supplémentaire, ce qui lui donne un goût caractéristique.