

# DRINKS.

## Lagrimas de Dolores Mezcal Añejo 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800901
Alcool	40.5%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Durango
Embouteilleur	Plaza las Torres, Ana Leyva 204, Nueva Vizcaya, 34080 Durango, Dgo., Mexico
Marque	Lagrimas de Dolores
Type	Mezcal
L'âge	1 an
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec quelque chose d'épicé-fruité. Bouche: avec une note dominante d'agaves cuits, mêlés à des notes de chêne épicé-poivré. Finale: longue et épicée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué à partir d'agave Cenizo, stocké pendant un an en fûts de chêne.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Description**

"Lagrimas de Dolores", les "Larmes de la Mère des Douleurs" - c'est ainsi que les Mezcal distillés à l'Hacienda Dolores sont nommés. L'hacienda se trouve à seulement 10 minutes au nord de Durango, la capitale de l'État du Mexique. Le Mezcal est principalement associé à Oaxaca. Lagrimas de Dolores est distillé dans l'une des parties les plus septentrionales du pays. Depuis 1953, l'Hacienda du XVIIIe siècle appartient à la famille Gutierrez, qui y produit un Mezcal en petites quantités, à partir de l'Agave durangensis. Cette espèce d'agave est endémique à cette région, donc elle n'apparaît nulle part ailleurs. Dans les champs de l'hacienda, un nouveau plant est plantée pour chaque agave récolté, nul besoin de s'inquiéter du réapprovisionnement. Le but de la famille Gutierrez est de faire revivre les traditions cachées du Mexique à travers ses Mezcal, de transmettre les saveurs inhabituelles dans les bouteilles créées en France, et de faire de Durango la prochaine région du Mezcal. Par ailleurs, la petite lanière de cuir attachée au goulot fait référence à la culture Charro, aux cow-boys mexicains, dont les rodéos sont le sport national du pays.