DRINKS.

Lagrimas de Dolores Mezcal Masparillo Joven 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800904
Alcool	47%
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'usage	Pur
Dégustation	Nez: fruité et avec beaucoup d'agave. Bouche: sucré, avec des notes dominantes d'agave et un goût fruité. Finale: longue.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué à partir d'agave Masparillo, distillé deux fois.
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 Mezcals 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'Agava 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 Mezcals, 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.