DRINKS.

Le Tribute Mezcal Artesanal Joven Durango 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801121
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Durango
Embouteilleur	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marque	Le Tribute
Type	Mezcal
L'usage	Pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Au nez, sucré et fumé. En bouche, avec des notes poivrées et épicées, de la fumée et beaucoup d'agave douce. Finale longue et aromatique.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué avec de l'agave Cenizo de première qualité, torréfié sur du bois de chêne.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

La distillerie MG a été fondée dès 1835 à Vilanova, un petit village de pêcheurs près de Barcelone, et est aujourd'hui dirigée par la famille Giro depuis cinq générations. En 1940, la distillerie a lancé le MG Gin, qui est aujourd'hui encore l'un des gins les plus vendus en Espagne. Il a été suivi en 2007 par le Gin Mare. Un peu plus tard, un troisième gin, Le Tribute Gin, qualifié de « yet dry enough », a été lancé sur le marché. Mais aujourd'hui, MG Destileria s'est associée à la Bosscal Company de Durango, au Mexique, pour produire Le Tribute Mezcal. L'équipe de Bosscal produit ses Mezcals Artisanales depuis plus de quatre générations et mise sur des méthodes de production traditionnelles. Seuls les cœurs des agaves sauvages de cenizo sont utilisés, de sorte que le jus pressé présente une teneur en sucre plus élevée. Torréfaction sur du bois de chêne, broyage avec une roue en pierre volcanique et même transport des cœurs d'agave à dos d'âne - on retrouve ici les processus originaux de fabrication du mezcal, qui ont été entre-temps modernisés par tant d'autres distilleries.