DRINKS.

Lokita 12 Años Mezcal Artesanal 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802268
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	BBC VINS & SPIRITUEUX, 3 QUAI HUBERT PROM, 33300 BORDEAUX, France
Marque	Lokita
Type	Mezcal
L'âge	12 ans
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Le nez révèle des arômes fruités d'ananas et de pommes avec des notes d'herbes et des arômes frais d'agrumes. En bouche, des arômes harmonieux d'agrumes et d'épices. La finale est légèrement fumée et douce.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	12 ans d'élevage en fûts de pin
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Le mezcal Lokita est obtenu à partir de différentes variétés d'agave qui poussent jusqu'à sept ans dans les Highlands mexicains de Jalisco. Elles sont récoltées en priorité pendant la saison sèche afin de préserver au mieux leurs arômes. Le maître distillateur de mezcal Arturo Martinez surveille attentivement le processus de fabrication, de la cuisson douce dans des fours en pierre au foulage prudent avec un tahona, sans oublier le processus de distillation dans des alambics. Le mezcal Lokita est fermenté avec des levures naturelles dans des fûts de pin. Le mezcal 12 YO a été distillé deux fois à la main dans des alambics en cuivre et a développé ses arômes au cours de ses douze années de maturation.