

DRINKS.

Lokita Tequila Blanco Artesanal 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 802272 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Mexique |
| Région | Jalisco |
| Embouteilleur | BBC VINS & SPIRITUEUX, 3 QUAI HUBERT PROM, 33300 BORDEAUX, France |
| Marque | Lokita |
| Type | Mezcal |
| L'usage | pur ou dans des boissons mélangées |
| Dégustation | Le nez présente des arômes fruités complexes avec des notes intenses d'agave, complétées par des notes de pomme, de poire, d'ananas et de citron. En bouche, velouté et doux, avec des arômes puissants du nez. |
| Désignation commerciale | Spiritueux |
| Détails | distillé à la main en petites quantités |
| 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 Blanco a été distillé deux fois à la main dans des alambics en cuivre à partir d'agave bleue de Weber.