

DRINKS.

Del Maguey Pechuga Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802314
Alcool	49%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	Del Maguey Single Village Mezcal, Macedonio Alcala No. 403 Local 7, Centro Historico Oaxaca de Juarez, 68000, Oaxaca, Mexique
Marque	Del Maguey
Type	Mezcal
L'usage	de préférence pur
Dégustation	goût doux avec des notes fumées, salées, épicées et fruitées.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	troisième cuisson dans un alambic en terre cuite avec ajout de divers fruits et de riz ; la vapeur passe à travers un blanc de poulet suspendu
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Les bouteilles vertes et les illustrations colorées donnent au mezcal Del Maguey un aspect intéressant, même de loin. La marque qualifie ses produits de "Single Village Mezcal" - ce qui signifie que chaque variété provient d'un village différent, indiqué sur la bouteille. L'Américain Ron Cooper, passionné d'art, a fondé Del Maguey en 1995 et a depuis travaillé avec plusieurs familles d'Oaxaca et de Puebla, qui produisent entre leurs quatre murs la boisson traditionnelle mexicaine de manière ancestrale. Les étiquettes très visibles, avec des scènes typiques de la vie rurale mexicaine, sont l'œuvre de l'artiste Ken Price, décédé en 2012. Celui-ci a eu fort à faire, car la famille de produits Del Maguey compte plus de 20 variétés. Le mezcal Pechuga provient de Santa Catarina Minas, où les agaves de la variété Espadín mûrissent pendant huit à douze ans à une altitude de 1'540 mètres. La distillation a lieu dans un alambic en terre cuite d'une capacité de 120 litres. Mais ce n'est pas la particularité du mezcal : pour la troisième distillation, on ajoute des pommes, des prunes, des bananes plantains, des ananas, quelques amandes et du riz non cuit dans l'alambic qui contient déjà 100 litres de mezcal. Avant d'entamer les 24 heures de distillation, on suspend au-dessus un blanc de poulet (en espagnol "pechuga") écorché, nettoyé et lavé. La vapeur qui s'élève traverse le blanc de poulet et se condense ensuite en un liquide clair - le mezcal final.