

DRINKS.

Del Maguey Tobala Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802317
Alcool	45%
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	profil gustatif doux, fruité et sucré avec des notes de mangue et de cannelle.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à partir d'agaves Tobala (A. potatorum)
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. Il a eu fort à faire, car la famille de produits Del Maguey comprend plus de 20 variétés.

Le mezcal Tobala provient de Santa Maria Albarradas, où les agaves de la variété Tobala mûrissent pendant 12 à 18 ans à une altitude de 1'700 mètres. Ces agaves sont beaucoup plus petits que leurs cousins plus connus, c'est pourquoi il faut récolter et traiter environ huit fois plus de plantes pour la production de mezcal. La distillation a lieu dans un alambic en cuivre d'une capacité de 350 litres.