

DRINKS.

Del Maguey Wild Tepeztate Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802318
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	notes légères et douces de fruits confits, de barbe à papa, de banane, de fruit de la passion, de masepain, un peu de cannelle et de fleurs.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à partir d'agaves Tepextate (A. marmorata)
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 comprend plus de 20 variétés.

Le mezcal Tepeztate provient de Santa Maria Albarradas, où les agaves de la variété Tepextate mûrissent pendant 18 à 25 ans à une altitude de 1'700 mètres. Ces agaves poussent spontanément sur des pentes abruptes au sol rocheux et, contrairement aux variétés d'agaves plus connues, il leur faut beaucoup de temps avant de pouvoir être récoltées. La distillation a lieu dans un alambic en cuivre d'une capacité de 350 litres.