DRINKS.

Bozal Tepeztate Mezcal 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802966
Alcool	49%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	3 Badge Beverage Corporation, 32 Patten Street, Sonoma, CA 95476, USA
Marque	Bozal Mezcal
Type	Mezcal
L'usage	pur ou pour des boissons exclusives
Dégustation	rappelle en bouche la papaye et d'autres fruits tropicaux ainsi que des baies fraîches et du poivre vert. Finale minérale.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	produit à partir de la variété d'agave Tepeztate
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	ohne Verpackung

Description

Le mezcal de la maison Bozal ("indompté, sauvage") est une eau-de-vie d'agave atypique, fabriquée à la main. Par définition, toutes les boissons spiritueuses fabriquées à partir d'agaves sont appelées "Mezcal" (seuls les produits de la région de Tequila peuvent s'appeler "Tequila"). La particularité des mezcals Bozal est l'utilisation d'espèces d'agaves sauvages atypiques, qui sont récoltées après des années de croissance (sept à douze ans), grillées pendant plusieurs jours dans un four en terre, puis macérées, fermentées et distillées.
Les agaves utilisés pour le mezcal Bozal Tepeztate poussent sur les versants abrupts et rocheux des montagnes d'Oaxaca autour du village de Santa Ana del Río et sont connus sous le nom de "Tepeztate". Il s'agit d'une sous-espèce d'agave Marmorata qui produit un arôme puissant et floral. La distillation a lieu dans un alambic en cuivre, comme il se doit pour une entreprise traditionnelle et artisanale.