

Lokita „ maguey Ensemble Espadin 8y & Tobala 12y ” artesanal Joven mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávodé



EAN

7503032528106

Kód produktu

TQ009255

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agáve znamená „v řečtině). Naše agáve Espadin jsou pečlivě vybírány naším Maestrem Mezcalerem a sklizeny v 8 letech věku po dosažení optimální zralosti, zatímco Tobalá se sklízí

v 12 let v divokých přírodních podmínkách. Jejich srdce neboli pinas se pomalu vaří v předhispánských sopečných kamenných jámách po dobu 3 až 4 dnů pod pláštěm jejich listů. Štáva z agáve se tradičně získává škrábáním uvařených pinas

vytažením kamene mezkem zvaným Tahona. Poté se fermentuje v dubových kádích a dvakrát destiluje v měděných destilačních přístrojích. Pro prvotřídní kvalitu je náš Ensemble Espadin-Tobalá nejprve dvakrát odděleně destilován a poté spojen pro závěrečnou trojitou destilaci.

Vůně : Vůně zralé agáve, dýně s kouřovým nádechem jsou elegantně vyváženy citrusovými tóny. Je přítomen jeho vláknitý charakter, následovaný tóny skořice a vanilky.

Chuť : Chuť je poctivá s kořenitým a zemitým charakterem dokonale spojená se sladkými tóny vanilky.

Závěr : Jeho trojitá destilace má za následek skvělé tělo a ušlechtilý závěr se silnou osobností.

Lokita Mezcal se destiluje se v malých dávkách v alembicích. V Lokitě používáme Espadin a další druhy agáve k vytvoření široké škály přírodních, lahodných a vysoce kvalitních mezcals. Lokita mezcals jsou fermentovány endemickými místními kvasinkami. Fermentační nádrže jsou vyrobeny z borovicového dřeva. Mezcalero Maestro, Arturo Martinez, pečlivě sleduje proces, pravidelně poslouchá, cítí, osahává a ochutnává kvasící rmut. Pro dvojitou destilaci používá měděné

destilační přístroje. Vypracováno s Maguey Tobala (Agave Potatorum Zucc). Destiluje se dvakrát až třikrát v měděných destilačních přístrojích.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Lokita „ maguey Ensemble Espadin 8y & Tobala 12y ” artesanal Joven mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávodé

Popis

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agáve znamená „v řečtině). Naše agáve Espadin jsou pečlivě vybírány naším Maestrem Mezcalerem a sklizeny v 8 letech věku po dosažení optimální zralosti, zatímco Tobalá se sklízí v 12 let v divokých přírodních podmínkách. Jejich srdce neboli pinas se pomalu vaří v předhispánských sopečných kamenných jámách po dobu 3 až 4 dnů pod pláštěm jejich listů. Štáva z agáve se tradičně získává škrábáním uvařených pinas vytažením kamene mezkem zvaným Tahona. Poté se fermentuje v dubových kádích a dvakrát destiluje v měděných destilačních přístrojích. Pro prvotřídní kvalitu je náš Ensemble Espadin-Tobalá nejprve dvakrát odděleně destilován a poté spojen pro závěrečnou trojitou destilaci. Vůně : Vůně zralé agáve, dýně s kouřovým nádechem jsou elegantně vyváženy citrusovými tóny. Je přítomen jeho vláknitý charakter, následovaný tóny skořice a vanilky. Chuť : Chuť je poctivá s kořenitým a zemitým charakterem dokonale spojená se sladkými tóny vanilky. Závěr : Jeho trojitá destilace má za následek skvělé tělo a ušlechtilý závěr se silnou osobností. Lokita Mezcal se destiluje se v malých dávkách v alembicích. V Lokitě používáme Espadin a další druhy agáve k vytvoření široké škály přírodních, lahodných a vysoce kvalitních mezcals. Lokita mezcals jsou fermentovány endemickými místními kvasinkami. Fermentační nádrže jsou vyrobeny z borovicového dřeva. Mezcalero Maestro, Arturo Martinez, pečlivě sleduje proces, pravidelně poslouchá, cítí, osahává a ochutnává kvasící rmut. Pro dvojistou destilaci používá měděné destilační přístroje. Vypracováno s Maguey Tobala (Agave Potatorium Zucc). Destiluje se dvakrát až třikrát v měděných destilačních přístrojích.

Hlavní parametry

Značka	Lokita
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	mladý mezcal Joven
Původ	Mexiko, Oaxaca
Odrůda	maguey Espadín
Charakter	nakouřené
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	BBC 3 Quai Hubert Prom, 33100 Bordeaux, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.