# Lokita „ maguey Madrecuishe 14y ” artesanal Joven mezcal 47% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové




| | |
|---|---|
| EAN | 7503032528090 |
| Kód produktu | TQ009260 |

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agave znamená „v řečtině"). Agave Madre Cuixe dozrává 14 let pro optimální sklizeň v extrémních přírodních podmínkách. Jedná se o druh agáve, který má složitější složení a
vyvíjí méně cukru, vytváří více vlákniny, a proto má výjimečné aromatické vlastnosti. Jejich srdce nebo pinas se pomalu vaří v předhispánských sopečných kamenných jámách po dobu 3 až 4 dnů pod pláštěm jejich listů. Šťáva z agáve se tradičně
získává škrábáním uvařených pinas kamenem taženým mulou zvanou Tahona. Poté se fermentuje v dubových kádích a dvakrát destiluje v měděných destilačních přístrojích.

Vůně : Středně převařené agáve a kouřové tóny vynikají ve vůni. Jemné projevy mandarinky, pomeranče, třešně, ananasu a hrušek s nádechem kmínu, pepře a skořice.
Chuť : Plné na patře.
Závěr : Elegantní seskupení citrusových a ovocných příchutí obklopuje agávové tóny dýně, pepře a skořice, které uzavírá tóny karamelu.

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 v měděných destilačních přístrojích.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | expedujeme ihned |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Lokita „ maguey Madrecuishe 14y ” artesanal Joven mezcal 47% vol. 0.70 l



## Popis

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agave znamená „v řečtině"). Agave Madre Cuixe dozrává 14 let pro optimální sklizeň v extrémních přírodních podmínkách. Jedná se o druh agáve, který má složitější složení a vyvíjí méně cukru, vytváří více vlákniny, a proto má výjimečné aromatické vlastnosti. Jejich srdce nebo pinas se pomalu vaří v předhispánských sopečných kamenných jámách po dobu 3 až 4 dnů pod pláštěm jejich listů. Šťáva z agáve se tradičně získává škrábáním uvařených pinas kamenem taženým mulou zvanou Tahona. Poté se fermentuje v dubových kádích a dvakrát destiluje v měděných destilačních přístrojích. Vůně : Středně převařené agáve a kouřové tóny vynikají ve vůni. Jemné projevy mandarinky, pomeranče, třešně, ananasu a hrušek s nádechem kmínu, pepře a skořice. Chuť : Plné na patře. Závěr : Elegantní seskupení citrusových a ovocných příchutí obklopuje agávové tóny dýně, pepře a skořice, které uzavírá tóny karamelu. 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 v měděných destilačních přístrojích.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Lokita |
| Druh | Mezcal & nakouřená agávovice |
| Detail | mladý mezcal Joven |
| Odrůda | Madrecuixe agáve Karwinskii |
| Charakter | nakouřené |
| Původ | Mexiko, OaXaca |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 47,00 % |

## LMIV & Doplňkové parametry

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