Lokita „ maguey Tepeztate 20y ” artesanal Joven mezcal 47% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN	7503032528083
Kód produktu	TQ009262

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agave znamená „v řečtině"). Agáve Tepeztate dozrává po 20 letech pro optimální sklizeň v extrémních přírodních podmínkách. Tepeztate má silnější listy, které obsahují část
cukru. Vláknitější než jiné druhy agáve nabízí Tepeztate nesrovnatelné organoleptické 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 : Převážně vláknité, kořenité a popelavé v nose. Vařené agáve je dobře spojeno s jablečnými a meruňkovými tóny, po nichž následuje vůně skořice, pepře a hřebíčku.
Chuť : Chuť je poctivá, převážně kořenitá, vláknitá a zemitá. Sladké tóny jsou dobře vyvážené s bylinnými a kořenitými příchutěmi.
Závěr : Střední buket, skvělé tělo a charakteristická dochuť nám pamatuje jeho vláknitý, zemitý původ.

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 Tepeztate 20y ” artesanal Joven mezcal 47% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agave znamená „v řečtině"). Agáve Tepeztate dozrává po 20 letech pro optimální sklizeň v extrémních přírodních podmínkách. Tepeztate má silnější listy, které obsahují část cukru. Vláknitější než jiné druhy agáve nabízí Tepeztate nesrovnatelné organoleptické 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 : Převážně vláknité, kořenité a popelavé v nose. Vařené agáve je dobře spojeno s jablečnými a meruňkovými tóny, po nichž následuje vůně skořice, pepře a hřebíčku. Chuť : Chuť je poctivá, převážně kořenitá, vláknitá a zemitá. Sladké tóny jsou dobře vyvážené s bylinnými a kořenitými příchutěmi. Závěr : Střední buket, skvělé tělo a charakteristická dochuť nám pamatuje jeho vláknitý, zemitý původ. 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	Tepextate
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