# los Siete Mistoerios „ Espadin & Doba yej ” Joven mezcal 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové









| | |
|---|---|
| EAN | 7503016487610 |
| Kód produktu | MEZ03000 |

Doba-Yej je čerstvý a květinový mezcal s krásně vyváženými citrusovými tóny, ideální pro vychutnávání čistých nebo v koktejlech.

Barva: čiráAroma: lehká, květinová vůně, citrusy, karamelChuť: citrus, grapefruit, limetka, fialka, karamelZávěr: dlouhotrvající, nasládlý, citrusový

V jazyce Zapotéků znamená „Doba Yej“ agáve Espadín (Agave angustifolia)

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

# los Siete Mistoerios „ Espadin & Doba yej ” Joven mezcal 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

## Popis

Los Siete Misterios znamená v překladu „Sedm tajemství“. Tento termín se vztahuje k mnoha mýtům a příběhům, které se vyprávějí o Mexiku. Číslo 7 však označuje 7 lahví Los Siete Misterios. Každý z těchto mezcalů je vyroben z jiné odrůdy agáve. Cílem značky je podporovat a reprezentovat tradiční výrobní postupy, zvyky a kulturu Mexika. Doba Yej Mezcal se vyrábí v měděném hrnci. Bratři Eduardo a Julio Mestre založili Los Siete Misterios (v překladu sedm tajemství) v roce 2010 s cílem vytvořit destilát, který reprezentuje zvyky, kulturu a vášeň Mexika - mezcal. Strávili roky ochutnáváním mezcalu ve vesnicích po celé Oaxace. Setkali se s místními Maestros Mezcaleros, kteří používají tradiční techniky zdokonalované po generace. Ve snaze zachovat tyto znalosti předků se Eduardo a Julio spojili s odborníky, aby spolupracovali na moderním přístupu k tradičnímu mezcalu. Los Siete Misterios si zakládá na udržitelnosti. Mezcaly se vyrábí pouze ze zralých rostlin agáve. Čeká se, až rostlina vytvoří, nebo se chystá vytvořit květní stonek, což se děje těsně předtím, než agáve odumře. Srdce agáve neboli pi?a se tři až pět dní vaří v tradičních podzemních pecích z hlíny a kamenů. Poté se drtí za použití ručně vyrobené dřevěné palice, nebo se využívají chilské koně táhnoucí tradiční zařízení zvané tahona. Šťáva a vlákna se následně uloží do velkých dřevěných kádí, kde jsou vystaveny působení vzduchu. Fermentace probíhá díky teplotě a divokým kvasinkám zcela přirozeně, přidává se pouze čistá pramenitá voda. Na konci procesu je samotná destilace, a to v měděných nebo hliněných kotlích.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | los Siente Misterios |
| Druh | Mezcal & nakouřená agávovice |
| Detail | mladý mezcal Joven |
| Odrůda | maguey Espadín |
| Charakter | nakouřené |
| Původ | Mexiko, OaXaca |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 44,00 % |

## 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 | Los Siete Misterios, SA de CV Aguascalientes 38, Col. Roma Sur (Alcaldía Cuauhtémoc)Ciudad de Mexico (CDMX) |