los Siete Mistoerios „ maguey Coyote ” artesanal mezcal 47.2% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové





EAN	17503016487655
Kód produktu	MEZ03010

Tento mezcal vzniká z vzácného druhu maguey zvaného Coyote. Maestro Mezcalero Don Antonio vysvětluje, že Coyote a Arroque?o Maguey jsou blízcí příbuzní a často jsou zaměňováni za stejnou maguey. Jsou téměř identické s drobnými rozdíly, které ocení jen zasvěcený znalec. Coyote má více bylinných tónů a stal se jedním z nejikoničtějších mezcalů v portfoliu Los Siete Misterios.
Mezcal je lahvován při síle 47 % alkoholu.
Chuťový profil: ovocné tóny jahod, třešní, banánu, manga a hruškové zavařeniny, dobře provařené agáve. Přidávají se jemné tóny lékořice, anýzu a máty, vlhká zemina, jemné nuance čokolády, vanilky a květinové záblesky.
Druh agáve: Agave Americana L.Destilace: dvojitá v hliněném kotlíkuOblast: Sola de Vega, Oaxaca

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

los Siete Mistoerios „ maguey Coyote ” artesanal mezcal 47.2% 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
Charakter	nakouřené
Původ	Mexiko
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	raritní kousek
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	47,20 %

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.
Zařazení produktu	lihovina
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Los Siete Misterios, SA de CV Aguascalientes 38, Col. Roma Sur (Alcaldía Cuauhtémoc)Ciudad de Mexico (CDMX)