

DRINKS.

Del Maguey MINERO Single Village Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70262
Alcool	49%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	Del Maguey Co., 122 State Road 240, Ranchos De Taos, NM 87557, États-Unis d'Amérique
Marque	Del Maguey
Type	Mezcal
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Au nez, des arômes fins avec des notes de granit. En bouche, notes citronnées avec des arômes d'herbes vertes et de miel.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	à base d'agave espadin, traditionnellement distillé deux fois dans des alambics en argile
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Oaxaca, l'État mexicain de la côte Pacifique, est surtout connu pour sa culture et ses traditions riches et anciennes. Parmi les 16 tribus indigènes reconnues, vous avez peut-être déjà entendu parler des Zapotèques et des Mixtèques. Ces derniers ne sont pas aussi connus que les Mayas ou les anciens Aztèques, les fondateurs de Mexico, mais l'une de leurs anciennes boissons a fait son apparition sur les étagères des bars du monde entier. Le Mezcal était et est toujours distillé à partir de nombreuses variétés d'agave dans huit États du Mexique. Après avoir changé la réputation de la tequila, qui donnait surtout aux étudiants américains une ivresse rapide et bon marché, et qui est aujourd'hui soigneusement produite et mise en bouteille dans différentes variantes de différents terroirs de Jalisco, le Mezcal a lentement fait son apparition. Ron Cooper a commencé il y a plus de 20 ans à concrétiser sa vision d'un Mezcal distillé dans de petits villages d'Oaxaca selon des recettes et des traditions anciennes. Pour cela, une grande importance est accordée à l'utilisation d'espèces d'agaves largement inconnues, ainsi qu'à leur culture et à leur conservation. Tout en protégeant les espèces et la nature, des projets sociaux sont mis en œuvre dans les villages souvent isolés. Aujourd'hui, Cooper est fier de soutenir douze villages différents grâce à ses produits Mezcal et a donc baptisé sa marque "Del Maguey Single Village Mezcal". Le Minero a été distillé deux fois dans le village de Santa Catarina Minas, avec vue sur une vallée plate et bordée d'arbres, dans des alambics traditionnels en argile avec des tubes en bambou. Auparavant, il a été fermenté naturellement à partir de la variété d'agave Espadin.