

# DRINKS.

## Mezcal Tier Ensemble I 50 cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800910
Alcool	48.4%
Contenu	50cl
Pays	Mexique
Région	Miahuatlán de Porfirio Días Oaxaca
Embouteilleur	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marque	Tier
Type	Mezcal
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: légèrement fumé-fruité. Bouche: avec beaucoup de fruits, des notes herbacées très sucrées et dominantes. Finale: longue.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué à partir de trois sous-espèces d'agave différentes.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



### Description

"Tier" (Animal) - c'est le nom donné aux trois eaux-de-vie, au pourcentage d'alcool élevé, de la marque de mezcal du même nom, située à Miahuatlán de Porfirio Díaz Oaxaca. Travaillant dans une petite distillerie de mezcal, fondée il y a quelques années, les mezcaleros José Diaz Bustamante et Ricardo Gonzalez s'occupent de la combinaison parfaite des différentes espèces d'agave, afin de créer trois différents mezcals, les trois "monstres-animaux". Sur l'hacienda, construite par Don Simon Gonzalez durant la prohibition mexicaine, les familles Suarez et Gonzalez perpétuent les traditions anciennes. Selon d'anciennes procédures et recettes, des agaves sélectionnés et bien mûrs sont broyés avec la Tahona, la roue en pierre qui est tirée par des bœufs, comme cela se fait depuis des siècles. La fermentation se déroule dans des cuves en bois de pin et de chêne, la cuisson elle-même est effectuée dans des alambics en cuivre. Les agaves Espadin proviennent de la région "El Tecolote", tandis que les différents agaves Karwinskii proviennent du Miahuatlán lui-même. Ces agaves sauvages y sont soigneusement cultivés, afin que l'espèce ne subisse pas une complète extinction. Pour les trois ensembles "Tier", trois sous-espèces d'agave sont mélangées à la main, afin de faire ressortir au mieux les notes et les arômes de chaque espèce. En guise de cerise sur le gâteau, les mezcals sont ensuite embouteillés dans de belles bouteilles minces, qui sont ornées de dragons Alebrijes colorés, les fameux monstres-animaux.