

DRINKS.

Lokita 12 Años Mezcal Artesanal 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 802268 |
| Alcool | 47% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Mexique |
| Région | Jalisco |
| Embouteilleur | BBC VINS & SPIRITUEUX, 3 QUAI HUBERT PROM, 33300 BORDEAUX, France |
| Marque | Lokita |
| Type | Mezcal |
| L'âge | 12 ans |
| L'usage | pur ou dans des boissons mélangées |
| Dégustation | Le nez révèle des arômes fruités d'ananas et de pommes avec des notes d'herbes et des arômes frais d'agrumes. En bouche, des arômes harmonieux d'agrumes et d'épices. La finale est légèrement fumée et douce. |
| Désignation commerciale | Spiritueux |
| Détails | 12 ans d'élevage en fûts de pin |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |



Description

Le mezcal Lokita est obtenu à partir de différentes variétés d'agave qui poussent jusqu'à sept ans dans les Highlands mexicains de Jalisco. Elles sont récoltées en priorité pendant la saison sèche afin de préserver au mieux leurs arômes. Le maître distillateur de mezcal Arturo Martinez surveille attentivement le processus de fabrication, de la cuisson douce dans des fours en pierre au foulage prudent avec un tahona, sans oublier le processus de distillation dans des alambics. Le mezcal Lokita est fermenté avec des levures naturelles dans des fûts de pin. Le mezcal 12 YO a été distillé deux fois à la main dans des alambics en cuivre et a développé ses arômes au cours de ses douze années de maturation.