

DRINKS.

Lokita 20 Años Mezcal Artesanal 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article | 802270 |
| 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 | 20 ans |
| L'usage | pur ou dans des boissons mélangées |
| Dégustation | Le nez est épicé, avec des arômes prononcés d'agave cuite, des notes fruitées d'abricot et de pomme, ainsi que des notes piquantes de poivre noir, de cannelle et de clou de girofle. En bouche, ce sont les arômes épicés qui ressortent le plus, mais ils s'harmonisent avec des notes douces et terreuses. La finale révèle des notes plus terreuses. |
| Désignation commerciale | Spiritueux |
| Détails | 20 ans de maturation |
| 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 20 YO a été distillé deux fois à la main dans des alambics en cuivre à partir de la variété d'agave Maguey Tepeztate et a développé ses arômes légèrement plus forts au cours de ses quatorze années de maturation.