

DRINKS.

Lokita Ensamble Mezcal Artesanal 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802271
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	BBC VINS & SPIRITUEUX, 3 QUAI HUBERT PROM, 33300 BORDEAUX, France
Marque	Lokita
Type	Mezcal
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Le nez révèle des arômes intenses d'agave mûre avec des notes fruitées de citron et de citrouille. S'y ajoutent des notes de vanille et de cannelle. En bouche, il est fruité et frais, et les arômes de vanille apparaissent clairement. Finale longue.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	doublément distillé à partir de deux variétés d'agave qui ont mûri pendant des durées différentes : Espadin de huit ans et Tobala de douze ans
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. L'Ensemble Mezcal est un peu particulier en raison de la combinaison d'agaves de maturités différentes. Il associe des agaves Espadin de huit ans d'âge à des agaves Tobala de douze ans d'âge. Sur le plan aromatique, il présente des arômes de fruits épicés avec des nuances de vanille.