

DRINKS.

Del Maguey Santo Domingo Albarradas Special Cask Finish Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802316
Alcool	48%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	Del Maguey Single Village Mezcal, Macedonio Alcalá No. 403 Local 7, Centro Historico Oaxaca de Juarez, 68000, Oaxaca, Mexique
Marque	Del Maguey
Type	Mezcal
L'usage	de préférence pur
Dégustation	avec des agrumes, de la poire grillée, des fruits tropicaux, du caramel, des épices et du bois.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à partir d'agaves Espadín ; finition de plusieurs mois dans des ex- fûts de whisky
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Les bouteilles vertes et les illustrations colorées donnent au mezcal Del Maguey un aspect intéressant, même de loin. La marque qualifie ses produits de "Single Village Mezcal" - ce qui signifie que chaque variété provient d'un village différent, indiqué sur la bouteille. L'Américain Ron Cooper, passionné d'art, a fondé Del Maguey en 1995 et a depuis travaillé avec plusieurs familles d'Oaxaca et de Puebla, qui produisent entre leurs quatre murs la boisson traditionnelle mexicaine de manière ancestrale. Les étiquettes très visibles, avec des scènes typiques de la vie rurale mexicaine, sont l'œuvre de l'artiste Ken Price, décédé en 2012. Celui-ci a eu fort à faire, car la famille de produits Del Maguey comprend plus de 20 variétés.

Le mezcal Santo Domingo Albarradas provient du village du même nom, où les agaves de la variété Espadín mûrissent pendant huit à dix ans à une altitude de 1'480 mètres. La distillation a lieu dans un alambic en cuivre d'une capacité de 350 litres. Le mezcal passe ensuite quelques mois dans des ex-fûts de whisky de l'ancienne Stitzel Weller Distillery du Kentucky.