

DRINKS.

Bozal Pechuga Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802967
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	3 Badge Beverage Corporation, 32 Patten Street, Sonoma, CA 95476, USA
Marque	Bozal Mezcal
Type	Mezcal
L'usage	pur ou pour des boissons exclusives
Dégustation	arôme fumé et fruité rappelant les fruits grillés ; minéral et sec en fin de bouche.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à partir de l'espèce d'agave Cuishe ; enrichi d'un arôme de bouillon de poulet
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	ohne Verpackung



Description

Le mezcal de la maison Bozal ("indompté, sauvage") est une eau-de-vie d'agave atypique, fabriquée à la main. Par définition, toutes les boissons spiritueuses fabriquées à partir d'agaves sont appelées "Mezcal" (seuls les produits de la région de Tequila peuvent s'appeler "Tequila"). La particularité des mezcals Bozal est l'utilisation d'espèces d'agaves sauvages atypiques, qui sont récoltées après des années de croissance (sept à douze ans), grillées pendant plusieurs jours dans un four en terre, puis macérées, fermentées et distillées.

Les agaves utilisés pour le mezcal Bozal Pechuga poussent sur les versants abrupts des montagnes d'Oaxaca, autour du village de Río de Ejutla, et sont connus sous le nom de "Cuishe". Il s'agit d'une sous-espèce de l'agave *Karwinskii*, qui produit un arôme fruité avec une finale sèche et minérale. La particularité de ce mezcal n'est cependant pas le type d'agave, mais la méthode de préparation. En effet, avant la deuxième distillation dans l'alambic en cuivre, on introduit une décoction de blanc de poulet cuit, de fruits et d'épices, dont les vapeurs montantes contribuent à l'aromatisation du distillat. Le mezcal Pechuga est traditionnellement distribué lors des cérémonies et des fêtes.