

# DRINKS.

## Bozal Borrego Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802968
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	base minérale sèche avec des notes de fruits, d'herbes, de noix, d'agrumes et d'agneau fumé.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	produit à partir des variétés d'agave Espadín et Barril ; distillé avec un gigot d'agneau et des fruits dans un panier à vapeur
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 Bozal Borrego Mezcal poussent sur les versants abrupts des montagnes d'Oaxaca autour du village de Río de Ejutla et appartiennent d'une part à l'espèce bien connue "Espadín" et d'autre part à l'espèce moins connue "Barril". Les agaves sauvages de Barril sont souvent plantés en guise de clôture autour des propriétés et ont besoin de neuf à douze ans pour mûrir. Mais la particularité de ce mezcal n'est pas le type d'agave, mais la méthode de préparation. En effet, lors de la deuxième distillation dans l'alambic en cuivre, un gigot d'agneau est suspendu dans un panier avec divers autres ingrédients tels que des fraises, des pommes, des ananas, des noix de pécan et du gingembre, de sorte que les vapeurs qui s'élèvent soient aromatisées. Le mezcal Borrego est traditionnellement produit en petites quantités pour la consommation privée ou pour les festivités de fin d'année.