

DRINKS.

La Escondida Grand Mezcal Blanco 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	MGLE0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Puerto Escondido, Oaxaca
Embouteilleur	Grand Mezcal S.A. de C.V., Calle Valladoid 40 A-103, Colonia Roma, Ciudad de México, C.P. 06700, Mexiko
Marque	La Escondida
Type	Mezcal fabriqué à 100% avec de l'agave Espadin
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs à base de Mezcal (par ex. Paloma, Malcolm Lowry)
Dégustation	Fortes notes d'agave avec un léger caractère terreux et fumé.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Double distillation dans des alambics en cuivre
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le mezcal sort de plus en plus de l'ombre de la téquila à base d'agave, qui est en réalité une sous-espèce du mezcal. Pour rappel, la téquila est exclusivement fabriquée à base d'agave bleu, alors que le mezcal peut, en principe, être fabriqué à partir de n'importe quel type d'agave (il en existe actuellement environ 50 espèces différentes). La téquila ne peut être produite que dans certaines régions autorisées de cinq États mexicains (la plupart des téquilas proviennent de l'état de Jalisco), tandis que la plupart des mezcals proviennent de l'État d'Oaxaca, mais peuvent également être fabriqués dans d'autres régions. Le nom du mezcal La Escondida ("la femme cachée") vient d'une légende de 1543. A cette époque, les Espagnols capturent une princesse native. Elle a pu s'échapper, mais elle n'a jamais été retrouvée. Toutefois, les pêcheurs locaux affirment avoir vu la princesse sous les traits d'une sirène dans l'océan Pacifique. Le Grand Mezcal est fabriqué à 100% avec des agaves Espadin, originaire d'Oaxaca. Le spiritueux aux multiples facettes est terreux et fumé au nez, sucré et équilibré en bouche et agréablement crémeux dans la finale.