

# DRINKS.

## Mezcal Montelobos Agave Espadin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	MMLS0700
Alcool	43.2%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	San Juan del Rio, Oaxaca
Embouteilleur	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marque	Montelobos
Type	Mezcal
L'usage	pur ou pour des cocktails à base de Mezcal
Dégustation	La poussière de charbon, la vanille, le miel, les poivrons grillés et le poivre noir composent le goût de ce mezcal.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué de façon traditionnelle, distillé deux fois
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Ce mezcal, introduit en 2012, est fabriqué à 100% à partir de la variété d'agave Espadin. Il provient de l'état mexicain d'Oaxaca, où le mezcal peut être produit sous l'appellation d'origine protégée. L'agave a déjà été utilisé à l'époque préhistorique par la population locale et s'adapte idéalement aux longues périodes de sécheresse caractéristiques du climat subtropical. Il en existe plus de 100 espèces, dont 22 sont approuvées pour la production de mezcal. Cependant, l'agave Espadin est particulièrement populaire; il atteint sa maturité après dix ans de croissance. Iván Saldaña est la force motrice de la marque Montolobos, qui a comme logo un loup prêt au combat. Cependant, le nom ("Montagne des Loups") est plutôt une indication d'origine, car les agaves poussent sous les soins de la famille Lopez à l'ombre de la montagne de la Sierra Madre. La production se déroule de manière traditionnelle et comprend l'utilisation de fours situés en terre et de roues de moulin en pierre.