

Lokita mezcal Madre Cuixe 14y 47%0.7l

» Pálenky » Agávodé



EAN

7503032528090

Kód produktu

TQ009260

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agave znamená „v řečtině“). Agave Madre Cuixe dozrává 14 let pro optimální sklizeň v extrémních přírodních podmínkách. Jedná se o druh agáve, který má složitější složení a

vyvíjí méně cukru, vytváří více vlákniny, a proto má výjimečné aromatické vlastnosti. Jejich srdce nebo pinas se pomalu vaří v předhispánských sopečných kamenných jámách po dobu 3 až 4 dnů pod pláštěm jejich listů. Šťáva z agáve se tradičně získává škrábáním uvařených pinas kamenem taženým mulou zvanou Tahona. Poté se fermentuje v dubových kádích a dvakrát destiluje v měděných destilačních přístrojích.

Vůně : Středně převařené agáve a kouřové tóny vynikají ve vůni. Jemné projevy mandarinky, pomeranče, třešně, ananasu a hrušek s nádechem kmínu, pepře a skořice.

Chuť : Plné na patře.

Závěr : Elegantní seskupení citrusových a ovocných příchutí obklopuje agávodé tóny dýně, pepře a skořice, které uzavírá tóny karamelu.

Lokita Mezcal se destiluje se v malých dávkách v alembicích. V Lokitě používáme Espadin a další druhy agáve k vytvoření široké škály přírodních, lahodných a vysoce kvalitních mezcalů. Lokita mezcalů jsou fermentovány endemickými místními kvasinkami. Fermentační nádrže jsou vyrobeny z borovicového dřeva. Mezcalero Maestro, Arturo Martinez, pečlivě sleduje proces, pravidelně poslouchá, cítí, osahává a ochutnává kvasící rmut. Pro dvojistou destilaci používá měděné

destilační přístroje. Vypracováno s Maguey Tobala (Agave Potatorum Zucc). Destiluje se dvakrát v měděných destilačních přístrojích.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Lokita mezcal Madrecuixe 14y 47%0.7l

» Pálenky » Agávové

Popis

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agave znamená „v řečtině“). Agave Madre Cuixe dozrává 14 let pro optimální sklizeň v extrémních přírodních podmínkách. Jedná se o druh agáve, který má složitější složení a vyvíjí méně cukru, vytváří více vlákniny, a proto má výjimečné aromatické vlastnosti. Jejich srdce nebo pinas se pomalu vaří v předhispánských sopečných kamenných jámách po dobu 3 až 4 dnů pod pláštěm jejich listů. Štáva z agáve se tradičně získává škrábáním uvařených pinas kamenem taženým mulou zvanou Tahona. Poté se fermentuje v dubových kádích a dvakrát destiluje v měděných destilačních přístrojích. Vůně : Středně převařené agáve a kouřové tóny vynikají ve vůni. Jemné projevy mandarinky, pomeranče, třešně, ananasu a hrušek s nádechem kmínu, pepře a skořice. Chuť : Plné na patře. Závěr : Elegantní seskupení citrusových a ovocných příchutí obklopuje agávové tóny dýně, pepře a skořice, které uzavírá tóny karamelu. Lokita Mezcal se destiluje se v malých dávkách v alembicích. V Lokitě používáme Espadin a další druhy agáve k vytvoření široké škály přírodních, lahodných a vysoce kvalitních mezcals. Lokita mezcals jsou fermentovány endemickými místními kvasinkami. Fermentační nádrže jsou vyrobeny z borovicového dřeva. Mezcalero Maestro, Arturo Martinez, pečlivě sleduje proces, pravidelně poslouchá, cítí, osahává a ochutnává kvasící rmut. Pro dvojitou destilaci používá měděné destilační přístroje. Vypracováno s Maguey Tobala (Agave Potatorium Zucc). Destiluje se dvakrát v měděných destilačních přístrojích.

Hlavní parametry

Značka	Lokita
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	mladý mezcal Joven
Odrůda	Madrecuixe agáve Karwinskii
Charakter	nakouřené
Alkohol ABV	47,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	BBC 3 Quai Hubert Prom, 33100 Bordeaux, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.