

Lokita mezcal Tepeztate 20y 47%0.7l

» Pálenky » Agávéové



EAN

7503032528083

Kód produktu

TQ009262

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agave znamená „v řečtině“). Agáve Tepeztate dozrává po 20 letech pro optimální sklizeň v extrémních přírodních podmínkách. Tepeztate má silnější listy, které obsahují část cukru. Vlákňitější než jiné druhy agáve nabízí Tepeztate nesrovnatelné organoleptické 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 : Převážně vláknité, kořenité a popelavé v nose. Vařené agáve je dobře spojeno s jablečnými a meruňkovými tóny, po nichž následuje vůně skořice, pepře a hřebíčku.

Chuť : Chuť je poctivá, převážně kořenitá, vláknitá a zemitá. Sladké tóny jsou dobře vyvážené s bylinnými a kořenitými příchutěmi.

Závěr : Střední buket, skvělé tělo a charakteristická dochuť nám pamatuje jeho vláknitý, zemitý původ.

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 Potatorum Zucc). Destiluje se dvakrát v měděných destilačních přístrojích.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Lokita mezcal Tepeztate 20y 47%0.7l

» Pálenky » Agávové

Popis

Všechny tradice a dědictví Mexika žijí v našich rostlinách agáve (Agave znamená „v řečtině“). Agáve Tepeztate dozrává po 20 letech pro optimální sklizeň v extrémních přírodních podmínkách. Tepeztate má silnější listy, které obsahují část cukru. Vlákniťjší než jiné druhy agáve nabízí Tepeztate nesrovnatelné organoleptické 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 : Převážně vláknité, kořenité a popelavé v nose. Vařené agáve je dobře spojeno s jablečnými a meruňkovými tóny, po nichž následuje vůně skořice, pepře a hřebíčku. Chuť : Chuť je poctivá, převážně kořenitá, vláknitá a zemitá. Sladké tóny jsou dobře vyvážené s bylinnými a kořenitými příchutěmi. Závěr : Střední buket, skvělé tělo a charakteristická dochuť nám pamatuje jeho vláknitý, zemitý původ. 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 dvojitou destilaci používá měděné destilační přístroje. Vypracováno s Maguey Tobala (Agave Potatorum Zucc). Destiluje se dvakrát v měděných destilačních přístrojích.

Hlavní parametry

Značka	Lokita
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	mladý mezcal Joven
Původ	Mexiko, Oaxaca
Odrůda	Tepeztate
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.