





# los amantes®

MEZCAL ARTESANAL

 **Marque**  
Los Amantes Reposado


 **Producteur**  
Productos Artesanales  
del Maguey II SA de CV

 **Catégorie**  
Artisanal Mezcal


 **Appellation**  
Mezcal

 **Cuisson**  
Four Conique en Terre

 **Mouture**  
Tahona

 **Fermentation**  
Fûts en  
Bois

 **Distillation**  
Alambic en Cuivre

 **Origine**  
Oaxaca


 **Région**  
Tlacolula  
de  
Matamoros



## Description


Ce mezcal artisanal est élaboré à partir de l'agave Espadin et a bénéficié d'un vieillissement en fûts de chêne français ayant contenu du vin rouge. Les arômes boisés sont bien présents, tout en laissant place aux notes fruitées et en maintenant un équilibre subtil. En bouche, il présente une structure robuste et des tanins présents. L'inspiration derrière Los Amantes provient de la légende aztèque de la déesse Mayahuel, qui, par amour pour Quetzalcóatl, a désobéi et en a payé le prix de sa vie.


 **Alc Vol**  
40%


 **Cont Net**  
700ml


 **Distillation**  
Double


## Notes de Dégustation

 Couleur ambrée

 Notes boisées de  
caramel et de café

 Le boisé prime et  
apporte une belle  
astringence

 **Code SAQ**  
15271479

 **Niveau d'appellation**  
DO