



EL HERBOLARIO

MEZCAL ARTESANAL

 **Marque**
Mezcal Herbolario


 **Origine**
Oaxaca


 **Producteur**
Eberth Daniel


 **Région**
Santa Maria
Quiegolani

 **Catégorie**
Artisanal

 **Appellation**
Mezcal

 **Cuisson**
Fosse en Pierre
Volcanique


 **Mouture**
Pierre Tahona

 **Fermentation**
Fûts en Bois
de Chêne

 **Distillation**
Alambic en Cuivre

 **Maitre Mezcalero**
Juan Díaz


 **Niveau
d'appellation**
DO


 **Code SAQ**
15271129

Description

Herbolario est un mezcal artisanal à base d'agave espadin, aux notes fraîches, principalement d'agrumes, de citron, d'écorce d'orange et de pamplemousse. Au goût, il est doux et léger ; l'odeur de l'agave cuit persiste dans l'arrière-goût. Sa douceur, sa fraîcheur et son moelleux sont d'excellentes qualités pour les palais éveillés.

 **Alc Vol**
38%


 **Cont Net**
750ml


 **Distillation**
Double


Prix et Distinctions

2018: Médaille d'argent, parmi 433 marques d'agave distillées au Mexique par AMM AC.
2019: Médaille d'or, parmi 600 marques d'agave distillée au Mexique par AMM AC.
2019: Médaille d'argent, parmi les 33 meilleures mezcal selon CAVA México.
2019: 3e position #Vive Mezcal Oaxaca, Mexique.
2019 - Médaille d'or - Academia del Mezcal y del Maguey, A.C.
2021 - Médaille d'or - Academia del Mezcal y del Maguey, A.C.
2021 - Médaille 'Grand Gold' - Academia del Mezcal y del Maguey, A.C. -
2022 - Top des 99 Mezcal par Cava Mexico
2022- Médaille Double Gold - PR%F awards masked-

Notes de Dégustation

 Cristallin

 Notes d'agrumes, de thé au citron, d'écorce d'orange et de pamplemousse

 Sensation chaleureuse en finale et longue rétro-olfaction sur l'agave cuit et les herbes séchées.

