

Ponte Chingón

 **Marque**
Ponte Chingón

 **Producteur**
Elixir de Agave SA de CV

 **Origine**
Oaxaca

 **Région**
San Dionisio Ocotepéc

 **Catégorie**
Artisanal Mezcal

 **Appellation**
Mezcal

 **Cuisson**
Fosse conique en terre

 **Mouture**
Tahona chilien

 **Fermentation**
Fûts en bois de Cyprès Moctezuma

 **Distillation**
Alambic en cuivre



Description

Ce mezcal, élaboré à partir d'agave Espadín, puise son inspiration dans l'âge d'or du cinéma mexicain des années 1930 et 1940. Il capture l'essence des festivités et des traditions de la petite ville d'Oaxaca. Il incarne le mezcal fumé classique, offrant en bouche des saveurs de terre humide, d'épices et de douceur.

 **Alc Vol**
43%

 **Cont Net**
750ml

 **Distillation**
Double

Notes de dégustation

 Cristallin

 Nez terreux et fumé

 Léger en bouche avec un finale sucrée et légèrement métallique

 **Code SAQ**
15271225

 **Niveau d'appellation**
DO

 **Maitre Mezcalero**
Rodrigo Mateo Hernandez Santiago

Prix et distinctions

 · Médaille Grand Or | Academia de Mezcal y Maguey AC

· Certifié ESR par CEMEFI (Mexico)