

Ponte Chingón



Marque
Ponte Chingón



Catégorie
Artisanal Mezcal



Appellation
Mezcal



Cuisson
Fosse conique
en terre



Mouture
Tahona chilien



Fermentation
Fûts en bois de
Cyprés Moctezuma



Distillation
Alambic en cuivre



Producteur
Elixir de
Agave SA de CV



Origine
Oaxaca



Région
San Dionisio
Ocotepéc



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)
- Certifié KOSHER

