



Description

Mezcal 11 LATIDOS suit des procédés de production ancestraux, la préparation de cette "Boisson des Dieux" est entièrement soignée, de l'élevage des agaves, en soulignant leur nature sauvage et endémique, leur récolte (gima) se fait à la main dans les champs, la cuisson des ananas dans un four conique à bois en terre et en pierre volcanique, le broyage à l'aide d'un canoë et d'un maillet en bois, en pierre de Tahona, la fermentation dans des bassins de maçonnerie enfouis dans le le sol, jusqu'à la distillation en pot d'argile de 35 ans.

Maître Mezcalero

Christian Alfonso
Moreno Dominguez



® Marque
Mezcal 11 LATIDOS C.S

Producteur
Estela Salas

Région
Zapotitlán Salinas,
Puebla

Origine
Puebla

Catégorie
Ancestral

Classé
Joven

NOM Appellation

Agave
Papalomelt

Alc/Vol
47%

Vol. Net
750 ml

UVC
1

Code SAQ



Notes de dégustation

Visuel
Cristallin

Olfactif
Sucrée et fumée maguey

Goût
Notes sucrées et
herbacées avec de subtiles
agrumes et cacao

Cuisson
Fosse conique en terre et
argile avec bois de
mezquite, laurier, guaje et
pirul.

Mouture
Manuelle, maillet en bois
et Canoë

Fermentation
Bassins en maçonnerie

Distillation
Double distillation en
alambic en pot d'argile

Viellissement
3 mois en verre

**Niveau
d'appellation**
• DO

Prix et distinctions
• Médaille d'Argent - San Francisco World
Spirits Competition 2024