



Description

60 Fierros "Arreando Mulas" est une marque qui rend hommage au travail et à l'héritage du maître mezcalero Vicente Meza Serrano. Cette marque est profondément enracinée dans la tradition, mettant en lumière l'importance des plus de 60 fers utilisés dans la production de mezcal. Historiquement, les mules ont joué un rôle crucial, non seulement dans le meulage des agaves, mais aussi dans le transport des ingrédients, toujours sous la supervision attentive du maître mezcalero. "Arreando Mulas" célèbre cette pratique ancestrale et le dévouement de Vicente Meza Serrano à la préservation des méthodes traditionnelles de fabrication du mezcal.



Maître Mezcalero

Melecio Meza Correa



Marque

Mezcal Artesanal 60
Fierros Joven



Producteur

Melecio Meza
Correa



Région

Coatpéc, Caltepec,
Puebla



Origine

Puebla



Catégorie

Artésanal



Classé

Joven



Appellation

770



Agave

Pichomel



Alc/Vol

46%



Vol. Net

750 ml



UVC

1



Code SAQ



Notes de dégustation



Visuel

Cristallin



Olfactif

Herbal et sucré



Goût

Goût fumé, herbacé et
sucré



Cuisson

Fosse conique en Pierre
aver bois de mezquite et
pirul.



Mouture

Tahona en pierre volcanique



Fermentation

Fûts en bois



Distillation

Double distillation dans
Alambic en cuivre



Niveau d'appellation

• DO



Prix et distinctions

