



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**

