



ENTREGOZOS®
Mezcal Artesanal



Description

Découvrez l'authenticité et la saveur unique de notre mezcal artisanal Espadín Entregozos 12, apprécié par les connaisseurs les plus exigeants. Cultivé dans des champs où les agaves mûrissent pendant 12 ans, notre jeune mezcal révèle les notes minérales et argileuses distinctives de la région. L'influence du dégel du volcan Popocatepetl enrichit les racines avec une eau minéralisée, conférant à notre mezcal une profondeur de saveur inégalée.



Maître Mezcalero

Santiago Lozano Mijares



ENTREGOZOS®
Mezcal Artesanal

La dicha de compartir



Notes de dégustation



Visuel

Couleur et transparence claires et cristallines, densité moyenne haute



Olfactif

Notes terreuses et minérales en harmonie avec de subtiles notes beurrées.



Goût

Notes de mezcal, minérales et terreuses douces et équilibrées.



Cuisson

Fosse conique en pierre volcanique creusée dans le sol, utilisant des bois endémiques de la région, tels que le chêne, le mesquite, l'ocote ou le tepehuaje.



Mouture

Tahona en pierre volcanique



Fermentation

Cuves de Fûts en bois de chêne



Distillation

Double distillation dans alambic en cuivre



Niveau d'appellation

• DO



Prix et distinctions

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



Marque

Mezcal Entregozos 12



Producteur

Villa de Carrión



Région

Atlixco, Puebla



Origine

Puebla



Catégorie

Artisanal



Classé

Joven



Appellation

AMMA63



Agave

Espadín



Alc/Vol

40.7%



Vol. Net

750 ml



UVC

1



Code SAQ

15402740