



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