



Description

Le Mezcal Las Ruinas Joven Espadín à 40% est un produit artisanal méticuleusement élaboré, en veillant avec soin à chaque étape du processus, de la cuisson des agaves à la double distillation. Il se distingue par une couleur cristalline et éclatante, offrant une saveur douce et légèrement sucrée. Son bouquet aromatique évoque des notes de maguey cuit et de fumé, enrichies de subtiles nuances minérales et herbacées. Ce mezcal, à la fois raffiné et accessible, est idéal pour les palais débutants cherchant à découvrir les complexités et la richesse des saveurs traditionnelles du mezcal.

Maître Mezcalero

Everardo Romero
Gutierrez



Marque
Mezcal Las Ruinas
Espadin

Producteur
Manuela de Jesus
Mendez Sernas

Région
Tepeaca,
Puebla

Origine
Puebla

Catégorie
Artisanal

Classé
Joven

Appellation
P923B

Agave
Espadin

Alc/Vol
40%

Vol. Net
750 ml

UVC
1

Code SAQ
15404489

LAS RUINAS^{MR}



Notes de dégustation

Visuel
Cristallin

Olfactif
Terre sèche, fumée et
maguey

Goût
Notes d'herbe et de fruits
verts

Cuisson
Fosse conique avec bois
de chêne

Mouture
Tahona

Fermentation
Fûts en bois

Distillation
Double distillation dans
Alambic en cuivre

**Niveau
d'appellation**
• DO

Prix et distinctions
