



Description

Le Mezcal Los Fuertes est élaboré à partir des agaves Pitzometl (A. Marmorata) et Mexicano (A. Rhodacantha). Ce Mezcal Ancestral est préparé selon une méthode traditionnelle : les agaves, âgés de 20 à 25 ans, sont écrasés à la main dans un canoë en bois à l'aide d'un maillet, préservant ainsi les techniques ancestrales. Le mezcal révèle des notes de fruits mûrs, de fleurs d'oranger et un léger fumé. Il se distingue par sa texture onctueuse, une légère amertume, et des nuances de cacao amer.

Maître Mezcalero

Aquilino Ortega



Marque

Mezcal Los Fuertes –
Blend- Ancestral-
Reserva de la Biosfera



Producteur

Promotora y
Comercializadora de
Destilados



Région

Caltepec, Puebla



Origine

Puebla



Catégorie

Ancestral



Classé

Joven



Appellation

P548B



Agave

Ensamble - Maguey
Pitzometl and Maguey
Mexicano (A. Marmorata
and A. Rhodacantha)



Alc/Vol

46%



Vol. Net

750 ml



UVC

1



Code SAQ

15408498



Notes de dégustation



Visuel

Cristallin, avec des nuances argentées, d'une densité apparente moyenne à élevée



Olfactif

Fruits mûrs, fleurs
d'oranger et légèrement
fumé.



Goût

Onctueux, légère
amertume et cacao amer.



Cuisson

Fosse creusées dans sol avec pierre
volcanique et bois de mezquite.



Mouture

Fait à la main avec un
maillet



Fermentation

Fûts en bois de pin
(10-14 jours)



Distillation

Double distillation dans
acier inoxydable et
Alambic en cuivre



Niveau d'appellation

• DO



Prix et distinctions

- Double médaille d'or MEXICO SELECTION by Concours Mondial de Bruxelles, 2021.
- Médaille d'or -MEXICO SELECTION by Concours Mondial de Bruxelles, 2023.
- Médaille d'Argent - San Francisco World Spirits Competition 2024