

Lopez Real

# MEZCAL JOVEN ESPADÍN

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Mezcal Joven Espadín

**Zona produttiva** Oaxaca, Messico

**Materia prima** 100% Agave Espadín

**Distillazione** Dopo la raccolta e la selezione a mano, l'Agave subisce il processo di affumicatura di 4/6 giorni in forni sotterranei scavati in rocce vulcaniche. Successivamente, dopo un raffreddamento di 24 ore, avviene la pressa, una tonnellata alla volta, attraverso una ruota tahona trainata da cavalli. Il Mezcal fermenta poi tra i 2 e gli 8 giorni prima della distillazione in alambicchi copper.

**Gradazione alcolica** 41% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Trasparente

**Profumo** Al naso è pulito, fresco e puro, con una leggera affumicatura.

**Sapore** Al palato è corposo, con sentori di frutti esotici e ricordi di agave dolce.



OAXACA / MESSICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



METODO DI DISTILLAZIONE |  
DOPPIA IN COPPER POT STILL



MATERIA PRIMA | 100% AGAVE ESPADÍN

