

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



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Spirits S.p.a.


MERE GALLI
Spirits

powered by
 GRUPPO MERE GALLI