del Maguey mezcal San Luis del Rio 0.7l

» Destiláty

EAN	618397950015
Kód produktu	MEZ00907

Další z Del Magueyho fantastické řady mezcalů z jedné vesnice. Del Maguey zastává roli poněkud podobnou nezávislým stáčírnám skotské whisky, vyhledává ty nejlepší mezcaly, které drobní řemeslní výrobci nabízejí, a pak je přináší světu.

Tato konkrétní nabídka pochází z vesnice San Luis Del Rio v Oaxace (srdce výroby mezcalu), která se nachází v odlehlém horkém údolí dvě hodiny po klikaté prašné cestě. Údolí hasí tekoucí Rio Hormiga Colorada neboli řeka Red Ant a všude kolem roste Maguey Espadin – rostlina agáve používaná k výrobě mezcalu.

Na výrobu tohoto mezcalu se agáve sklízí mezi 6–8 lety a roste v nadmořské výšce asi 3000 stop. Poté se 3–8 dní praží s použitím dřev Mezquite, Quebra a Huamuchil, což lihovině dodává charakteristickou chuť uzené agáve. Pečená maguey srdce jsou poté mleta na koni a na kole a fermentována ve velkých dřevěných nádobách zvaných „Tinas“ po dobu 6 až 8 dnů. K vytvoření agávového piva, které bude následně vyrábět lihovinu, se přidává čistá pramenitá voda. Tato kapalina je poté přemístěna do měděného destilačního zařízení o objemu pouhých 350 litrů, což je podle průmyslových standardů velmi malé. Každá Tina fermentovaného agáve produkuje asi 70–90 litrů mezcalu, což znamená, že se jedná o neuvěřitelně malou dávkovou operaci. San Luis del Rio se plní ze 47 %.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

del Maguey mezcal San Luis del Rio 0.7l

Popis

Další z Del Magueyho fantastické řady mezcalů z jedné vesnice. Del Maguey zastává roli poněkud podobnou nezávislým stáčírnám skotské whisky, vyhledává ty nejlepší mezcaly, které drobní řemeslní výrobci nabízejí, a pak je přináší světu. Tato konkrétní nabídka pochází z vesnice San Luis Del Rio v Oaxace (srdce výroby mezcalu), která se nachází v odlehlém horkém údolí dvě hodiny po klikaté prašné cestě. Údolí hasí tekoucí Rio Hormiga Colorada neboli řeka Red Ant a všude kolem roste Maguey Espadin – rostlina agáve používaná k výrobě mezcalu. Na výrobu tohoto mezcalu se agáve sklízí mezi 6–8 lety a roste v nadmořské výšce asi 3000 stop. Poté se 3–8 dní praží s použitím dřev Mezquite, Quebra a Huamuchil, což lihovině dodává charakteristickou chuť uzené agáve. Pečená maguey srdce jsou poté mleta na koni a na kole a fermentována ve velkých dřevěných nádobách zvaných „Tinas“ po dobu 6 až 8 dnů. K vytvoření agávového piva, které bude následně vyrábět lihovinu, se přidává čistá pramenitá voda. Tato kapalina je poté přemístěna do měděného destilačního zařízení o objemu pouhých 350 litrů, což je podle průmyslových standardů velmi malé. Každá Tina fermentovaného agáve produkuje asi 70–90 litrů mezcalu, což znamená, že se jedná o neuvěřitelně malou dávkovou operaci. San Luis del Rio se plní ze 47 %.

Hlavní parametry

Značka	del Maguey
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	mladý mezcal Joven
Produkce	raritní kousek
Původ	Mexiko, OaXaca
Odrůda	maguey Espadín
Charakter	nakouřené
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	700 ml
Alkohol ABV	47,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Pernod Ricard Francie, 94015 Cedex, 51 Chemin des Meches, 94000 Créteil, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.