ACQUISTATO IL .....

Crema De Mezcal Del Maguey



Dall’unione di Mezcal con una piccola percentuale di sciroppo d'agave naturale non fermentato

La Crema de Mezcal Del Maguey esprime la storica tradizione messicana. Nasce da una selezione di materie prime di eccellente qualità, le migliori piante adulte di Agave Espadin e Agave Angustifolia, lavorate ancora in modo artigianale, seguendo le più antiche tradizioni del piccolo villaggio di San Luis Del Rio. Il cuore delle piante viene cotto in forno e poi fatto fermentare in modo naturale. Segue una doppia distillazione in alambicchi di rame ancora alimentati a fuoco diretto. Tecnica questa che richiede una straordinaria maestria nel gestire la temperatura. La Crema de Mezcal, poi, nasce dall'unione di Mezcal con una piccola percentuale di sciroppo d'agave naturale non fermentato. Un assemblaggio che crea un liquore dal gusto particolarmente morbido, senza rinunciare al carattere tipico del grande distillato messicano. Colore cristallino, al naso stupisce per il bouquet vegetale che richiama nette le note di agave appena tagliata. Poi aromi di frutta secca, vaniglia, frutta dolce e tropicale, agrumi e sensazioni leggermente affumicate di caffè. Buona persistenza gustativa, in bocca risulta leggermente dolce, con una piacevole cremosità. Da bere liscia o da usare come base per long drink alla frutta.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Tequila
Provenienza	Messico
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Liscio, on the rocks, in un mezcal sour
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821