



CENIZO COLONIAL JOVEN

DURANGO/MESSICO



DURANGO - MEXICO

24° 01' 34.51" N
104° 39' 12.53" O

Hacienda Dolores è situata a circa 10 minuti dalla città di Durango (Stato del Messico Settentrionale). L'azienda si dedica totalmente ad ogni singolo processo produttivo, dalla coltivazione dell'agave, fino all'imbottigliamento e alla vendita del Mezcal; tale dedizione ha portato a coltivare circa 35.000 agavi ogni anno. **MATERIE PRIME UTILIZZATE 100% AGAVE CENIZO.** La produzione si basa su metodi tradizionali "artigianali", e su processi innovativi per migliorare la qualità; ad esempio, l'agave viene cotta per quattro giorni in una fossa praticata nel terreno, attraverso un fuoco alimentato da foglie e rami di legni resinosi non completamente secchi; questo permette di preservare la caratteristica nota vellutata-affumicata del Mezcal (che la differenzia dal Tequila).

Lágrimas de Dolores è un Mezcal premium, prodotto sotto le più severe norme di controllo della qualità, al 100% da Agave Durangensis, caratteristica di Durango, che garantisce un sapore davvero unico.



TIPOLOGIA

Mezcal artigianale premium



ZONA PRODUTTIVA

Durango



MATERIA PRIMA

Agave Cenizo



PRODUZIONE

Il Cenizo Colonial viene prodotto con Agave Cenizo proveniente dalle vaste terre di Durango. Questo Mezcal è un perfetto equilibrio di tradizioni e metodi antichi combinati con l'utilizzo di nuovi materiali. Distillazione in alambicchi di rame con fibre di agave



INVECCHIAMENTO

In botti americane di quercia bianca (botti di prima generazione)



GRADAZIONE ALCOLICA

41% Alc. /Vol.



COLORE

Limpido trasparente



PROFUMO

Al naso leggermente pungente ma allo stesso tempo grande consistenza, con note di frutta esotica



SAPORE

Al palato risulta fumoso con note erbacee e fruttate



FINALE

Persistente con i suoi sentori di fumo e di erba