

Hacienda Dolores

LAGRIMAS DE DOLORES AÑEJO

NOTE GENERALI

Tipologia Mezcal

Zona produttiva Durango

Materia prima 100% Agave Durangensis

Distillazione Le piante utilizzate nascono in natura e non sono coltivate. Una volta raccolta, l'agave viene cotta per 4 giorni in una fossa praticata nel terreno e con l'aiuto di un mulino si separano le fibre dai liquidi. La fermentazione avviene in botti di pino per circa una settimana e poi inizia la distillazione in alambicchi di rame.

Invecchiamento Per un anno in botti americane di quercia bianca (botti di prima generazione).

Gradazione alcolica 40,5% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra molto scuro.

Profumo Vellutato aroma di legno e uno spiccato sentore di affumicato.

Sapore Al palato emergono delicate note di erba, quercia, cioccolato e arancia che lasciano spazio a sentori che ricordano l'evaporazione dell'Agave.

Finale Caldo e persistente.



DURANGO / MESSICO



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



MATERIA PRIMA | AGAVE



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


MEREGALLI
Spirits

powered by
 GRUPPO MEREGALLI