

Hacienda Dolores

LAGRIMAS DE DOLORES JOVEN

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

Gradazione alcolica 45% Alc. /Vol.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido trasparente.

Profumo Al naso emergono subito deliziose note affumicate e delicati sentori di erba.

Sapore Al palato risulta fumoso con sottili note erbacee.

Finale Corposo e persistente.

DURANGO / MESSICO



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



MATERIA PRIMA | AGAVE



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


MERE GALLI
Spirits

powered by
 GRUPPO MERE GALLI