



LAGRIMAS DE DOLORES MEZCAL MASPARILLO 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. 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 ultra premium



ZONA PRODUTTIVA

Durango



MATERIA PRIMA

100% Maguey Masparillo, rara forma selvatica dell'Agave Maximiliana.



DISTILLAZIONE

Le piante utilizzate nascono in natura e non sono coltivate. Una volta raccolta, l'agave viene pigiata a mano.

La fermentazione avviene in botti di pino per circa una settimana e poi inizia una doppia distillazione: prima in un alambicco di rame grande, poi in uno più piccolo.



GRADAZIONE ALCOLICA

47% Alc. /Vol.



COLORE

Limpido trasparente.



PROFUMO

Al naso emergono subito note affumicate e delicati sentori di erba, il tutto unito a ricordi più dolci e floreali.



SAPORE

Al palato le note erbacee si legano a rimandi al legno affumicato.



FINALE

Corposo e persistente.