



LAGRIMAS DE DOLORES MEZCAL ANEJO

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 DURANGENSIS. 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% 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.



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