

Become a Lover



FICHA DE PRODUTO

LOS AMANTES MEZCAL AÑEJO - 100% AGAVE

DESCRIÇÃO



Los Amantes inspira-se na história de amor da deusa asteca Mayahuel, que desobedeceu à sua avó e se apaixonou por Quetzalcóatl. Após a morte de Mayahuel nos braços do seu amado, os seus restos foram enterrados e o agave foi regado com as lágrimas de Quetzalcóatl, dando origem à primeira planta de agave.

A Destilaria Tlacolula, onde é produzido Los Amantes, é um dos produtores mais antigos do México. Fundada em 1920, possui o registo NOM-001X, o que a torna a primeira produtora de mezcal no México a cumprir as normas nacionais.

Envelhecido durante um mínimo de 24 meses em barricas de carvalho americano e francês, o Los Amantes Añejo apresenta aromas de tabaco, mel, milho tostado, canela e pimenta, que conduzem a um paladar suave com sabores amadeirados e matizes doces persistentes.

NOTAS DE PROVA



Fragrante e aromático. Complexos aromas amadeirados acompanhados por notas de baunilha, café, caramelo e flores. Trata-se de um mezcal encorpado e intenso.

CARACTERÍSTICAS



Lugar de origem: Oaxaca, México
Destilaria: Tlacolula de Matamoros
Tipo: Mezcal Reposado
Destilações: Dupla destilação
Barricas: Carvalho americano e francês
Maturação: Mínimo de 24 meses
Ágave: 100% - Espadín Azul
Teor Alcoólico: 40% vol.
Formato: 70 cl

PERFECT SERVE



Servir simples para apreciar os seus sabores complexos.

LIVRE DE ALERGÉNICOS

