

Become a Lover



FICHA DE PRODUTO

LOS AMANTES MEZCAL REPOSADO - 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 em barricas de carvalho americano e francês durante 6 meses antes do engarrafamento, o Los Amantes Reposado apresenta nuances fumadas e especiadas (cravinho e baunilha) que se entrelaçam habilmente com notas cítricas. Os sabores de "terroir" e fumados combinam-se para criar um paladar suave, doce e quente.

NOTAS DE PROVA



Os aromas a madeira são mais acentuados, sem deixar de se perceber os tons característicos do mezcal jovem, agora acompanhados por notas de café e toffee. No paladar, identificam-se notas amadeiradas, com uma certa

CARACTERÍSTICAS



Lugar de origem: Oaxaca, México
Destilaria: Tlacolula de Matamoros
Tipo: Mezcal Reposado
Destilações: Dupla destilação
Barricas: Carvalho americano e francês
Maturação: Mínimo de 6 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

