

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

LOS DANZANTES ESPADIN

LOS DANZANTES | MEXICO

70 cl / 47°

Product type: Mezcal

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Los Danzantes Espadin è un mezcal realizzato con agave 100% Espadin. Gli aromi ben bilanciati di agave si fondono con un mix di erbe verdi e una forte freschezza. Viene prodotto in modo tradizionale. La cottura è in forno conico interrato, la fermentazione avviene in tini di legno di pino, la molitura con tahona tirata da cavallo.

HOW DO I DRINK IT?

Ottimo come digestivo o aperitivo, ma anche come accompagnamento al cibo. Si può sia bere liscio che in miscelazione.

