

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

LOS DANZANTES ENSAMBLE

LOS DANZANTES | MEXICO

70 cl / 47°

Category: Mezcal

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Los Danzantes è un mezcal prodotto da un insieme di agave Biquixe ed agave Espadin. Il gusto iniziale porta note di frutta fresca leggera, per arrivare a un finale che ricorda fumo e legno. Viene prodotto in modo tradizionale, la cottura è in forno conico interrato, la fermentazione è naturale in tini di legno di pino, la molitura con tahona tirata da cavallo.

HOW DO I DRINK IT?

Particolarmente adatto come fine pasto, ma anche accompagnato da una sangrita all'aperitivo.

