SAN COSME BLANCO 100% WILD AGAVE MEZCAL 40° 70CL



70cl

Fabricant
San Cosme

Titre alcoométrique
40 %

Processus de fabrication
Le mezcal San Cosme utilise exclusivement de l'Angustifolia Haw, également connu sous le nom d'agave Espadín (agave épée), une espèce qui peut être cultivée. La maturation dure entre huit et douze ans. Après la récolte, les cours (pinas) sont cuits/fumés dans des fours en pierre.Le four est rempli de cours d'agave. Ensuite, les cours d'agaves fumés sont broyés. Une fois le produit entièrement broyé, il est versé dans de grands fûts en bois où il fermente pendant deux à trois jours. La distillation s'effectue ensuite dans des alambics en cuivre. Le mezcal San Cosme est distillé deux fois, les têtes et les queues étant éliminées.

49.00
(y compris la TVA)