



Codice Articolo

16473

MEZCAL VAGO ESPADIN 70X6

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

70clx6

Codice EAN imballo / bottiglia

5700004000437 / 856847004363

Peso lordo imballo (kg)

Unità logistica - cm 80x120

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

Altre note

Grado alcolico: 50,3

Sull'etichetta di ogni bottiglia vengono annotati il nome del maestro palenquero, il villaggio nel quale è stato distillato, la grandezza della botte e, naturalmente, che tipo di agave si è utilizzato. Il maestro Aquilino Garcia Lopez produce i tipi Espadin, Elote, Mexicano e Blanco y Negro, sulle colline intorno al villaggio di Candeleria Yegole a 1100 metri di altitudine. Lì, al centro di una regione secca tra due fiumi nel sud Oaxaca, la sua famiglia coltiva la materia prima. Prodotto con l'agave omonima, a seconda della temperatura dell'ambiente al momento della fermentazione, questa può durare fino ad una settimana. Aquilino distilla due volte il suo mosto, fermentato in sei tini, in un piccolo alambicco da 250 litri. L'imbottigliamento avviene a mano dopo una filtrazione attraverso un filtro tubolare di cellulosa.