



Destilados Mexport S.A. de C.V.



Produit:

Sotol Artesanal

Producteur:

Mexicat Desilados Mexport

Spiritueux distillé artisanal à base de sotol (Dasylirion)



Ingrédient principal:

Dasylirion (sotol)
100% Sereque



Vignoble et vinification:

Cuisson : cuisson en fosse conique souterraine, aménagée dans la terre, à l'aide de pierres chauffées et de bois de chauffage

Broyage : broyage mécanique

Fermentation : fermentation en cuves de plastique de 200 L ou en cuves d'acier inoxydable de 1 000 L, avec utilisation d'eau de rivière

Distillation : double distillation en alambic de cuivre

Notes de dégustation:

▶ **À l'oeil:** limpide et cristallin, avec une brillance éclatante

▶ **Au nez:** profil intensément fumé, rappelant un burger végétal grillé sur braises de chêne, avec des nuances de torréfaction

▶ **En bouche:** arômes d'ananas séché, de foin et de pelure de pomme de terre, avec des notes de cacao et une touche minérale. Profil terreux complexe. Attaque marquée, suivie d'une finale nette et remarquablement souple

Suggestions d'accords:

idéal avec des grillades au feu de bois, légumes rôtis, plats aux accents fumés et terreux, ainsi qu'avec des préparations à base d'agrumes. Se prête également à une dégustation nature ou en cocktails raffinés

Teneur en sucre: n/a **Taux d'alcool:** 42%

Statut: SL



Code: 155 89 031

Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX