



MEZCAL MACHETAZO GUERRERO

100% Agave Sauvage Cupreata

Le mezcal Machetazo est fabriqué à la main selon des méthodes transmises de génération en génération. Il est fabriqué à partir d'une variété d'agave sauvage connue localement sous le nom de Maguey Papalote ou Cupreata Agave, que l'on trouve sur les pentes des hautes montagnes du bassin du Rio Balsas, dans l'État de Guerrero, au sud du Mexique. Les agaves sont cultivés jusqu'à ce qu'ils atteignent leur maturité, entre 7 et 15 ans, afin de garantir une concentration idéale de sucres naturels et de minéraux. Le vin est cuit dans des fours en terre, fermenté dans des fûts en bois et distillé deux fois dans un alambic en cuivre. Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

Tasting notes

Taste

De subtiles notes de fumée et d'agrumes suivies d'une texture soyeuse provenant du sucre concentré dans l'agave.