



## Espadin

70 cl - 48 %

Prod - El Camino del Pensador

Catégorie : Mezcal

Matière première : Maguey, agave américaine

Origine : Mexique, Oaxaca, Miahuatlan

Base : 100 % Agave Espadin

Production :

- Récolte manuelle
- Cuisson dans un four en terre cuite
- Processus traditionnel - 'Tahona Mill Process'\*

Distillation : Double distillation dans de petits alambics (600 à 800L)

Dégustation :

Nez herbacé & minéral,  
Bouche fruitée, sur la pêche mûre et la poire rôtie,,  
terre crayeuse,  
Finale douce, fumée, & délicate sur le pin.

\*Tahona Mill Process :

- Extraction du jus de l'agave par écrasement pendant 3 heures, à l'aide de la Tahona, grosse pierre volcanique de 2 tonnes, issue de la région de Jalisco,
- Fermentation avec bagasse, fibres végétales de la piña, échange de macération avec le jus et les fibres, résultat + épicé.