Mezcal Montelobos Espadìn

Fornitore	Davide Campari S.p.a.
Famiglia	White Spirits e Rum
Categoria	Mezcal
Segmento	Mezcal
Tipologia	Mezcal
Formato	70 cl
Grado alcolico	43% vol.
Invecchiamento	1 anno
Materia prima	Distillato di agave Espadin bio
Zona di produzione	Messico

Tipo di distillazione/tecniche produttive
pot Still (alambicco di rame)

Note/caratteristiche del prodotto
Montelobos è un mezcal artigianale prodotto a Santiago Matatlán, nello stato di Oaxaca, da agave Espadin biologicamente certificata al 100%.Dopo un periodo di crescita della pianta di almeno 10 anni e la raccolta effettuata a mano per mezzo di machete selezionando le piante mature in base al colore alla base della pigna, l'agave viene trasportata al palenque per iniziare la cottura nei tradizionali forni interrati in pietra, per 4-5 giorni. La successiva molitura per mezzo della tradizionale macina in pietra denominata Tahona avviene con uso di forza animale: un mulo chiamato Rambo.