



Codice Articolo	16940
MEZCAL ILEGAL JOVEN AGAVE ESPADIN 40° 70	
Unità di vendita al Cliente	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	70clx6
Codice EAN imballo / bottiglia	No / 798304430578
Peso lordo imballo (kg)	6,3
Unità logistica - cm 80x120	
Nr. imballi/strato	30
Nr. strati/pallet	4
Nr. imballi/pallet	120
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
Altre note	
Grado alcolico: 40	

Ilegal è un perfetto equilibrio tra il sapore di agave espadin vivipara e una leggera affumicatura. Le piñas sono cotte in un tradizionale forno interrato e posizionate sopra le rocce vulcaniche. Il cuore delle agavi è poi tritato utilizzando la macina tahona. Dopo la fermentazione, innescata solamente da lieviti indigeni, il mosto viene distillato due volte nella Tlacolula Valley di Oaxaca da un Mezcalero di quarta generazione. Il risultato è un mezcal estremamente fedele alla tradizione. L'utilizzo di mesquite ed eucalipto per riscaldare il forno è fatto in maniera tale che le pinas subiscano un contatto diretto minore con il carbone, così da avere una tostatura più uniforme. Il risultato è un profilo di sapore distintivo, dove il gusto dell'agave è accompagnato, piuttosto che dominato, dagli aromi dati dal fumo.