

MEZCAL ESPIRITU LAURO - SILVESTRE, PIÑUELAS DE 750 ML



País / Región / D.O

MÉXICO, Oaxaca



Historia

En el año 2010, Espiritu Corsa adquiere un Palenque propio que contaba con la sabiduría de tres generaciones anteriores, ubicado en San Agustín Amatengo, Oaxaca. Desde ese momento y de la mano con su mezcalero, se han creado unas líneas de productos extraordinarias. La piñuela es una fruta bromeliácea originaria del sur de México y se extiende por toda América Tropical, no es muy conocida pero si muy apreciada.



Descripción de Producto

La receta de Espiritu Lauro ha sido pasada por tres generaciones, siempre siguiendo las prácticas tradicionales de los mezcaleros artesanales que estuvieron antes. Con cada sorbo de Espiritu Lauro, el cuerpo se colma de sensaciones excepcionales que transmiten el sabor y el aroma únicos del campo oaxaqueño.



Ingredientes

Cosecha manual de la piña del agave, Tahona Chilena, Barriles de madera, Destilación de alambique de cobre.



Maridaje

Solo y en vaso de aperitivo.



Conservación

(70% Espadin) (30% Karwinski) 6-7 años

Alc.Vol : 50.00%