

Mezcal El Tinieblo Joven

Catégorie de produit	Spiritueux
Cépage	85 % Espadin, 5 % Americana, 5 % Azul, 5 % Verde
Appellation	Mezcal (AOP)
Producteur	El Tinieblo
Pays	Mexique
Région	Tamaulipas
Format	750 ml
Degré d'alcool	40 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

La famille Pérez-Salinas, propriétaire d'El Tinieblo possède ses propres terres où elle y plante, cultive et récolte tout le maguey utilisé dans la création du mezcal qu'elle produit en petites quantités. Chaque plante est soigneusement cultivée sans pesticides, insecticides et produits chimiques nocifs. Comme il faut au moins 20 ans à une plante pour arriver à maturité, 25 de plus en sont plantée pour chaque récolte.

Depuis des générations, El Tinieblo est à la pointe de la culture mezcal, de la conservation et du traitement des plantes maguey.

Le ranch El Tinieblo, où la maguey grandit et où le mezcal est fabriqué, est basé sur la durabilité et le désir d'améliorer l'économie de cet État rural. Leur approche fournit des emplois à sept familles de la région de Jiménez ainsi qu'à un certain nombre de commerçants locaux qui participent à la construction et à l'entretien de leur palenque. Ils plantent et récoltent toute la magie utilisée dans la création du mezcal en petites quantités et n'utilisent aucun pesticide, herbicide ou engrais.

Vinification et vieillissement

El Tinieblo respecte la tradition préhispanique du processus de fermentation, en permettant aux levures naturelles de contribuer à la fermentation du maguey broyé, qui repose dans des fûts de chêne à ciel ouvert. Avec précaution, le maguey écrasé est transféré dans des alambics de cuivre, poignée par poignée. Bien que cela demande beaucoup de travail, c'est à ce stade du processus qu'est tirée la riche saveur complexe du maguey grillé, du sucre caramélisé, des fruits grillés, des fleurs, de la végétation et de la terre.

Le processus de distillation traditionnel au cuivre au ranch El Tinieblo est une occasion de remercier et d'éprouver de la gratitude pour la prime en offrant les premières gouttes de mezcal distillé à la terre. Ce rituel fait partie de chaque distillation et est pratiqué depuis des générations.

Caractéristiques

Graphite, carbone, finement fumée, typique du mezcal dont le maguey a été cuit au four. Des notes de pin, expressives et évoluée, thym, cristal. Un mezcal rond et velouté.

Médailles / Revue de presse

2011 chairmans trophy, ultimate spirit challenge, New-York

2011 best of the best, best joven mezcal tequila.net

2012 best of the best, best joven mezcal tequila.net



Mezcal El Tinieblo Joven

2012 finalist, ultimate spirit challenge, New-York

2012 gold medal, world spirits competition, San Francisco

Autres informations

Le logo de cerf sur la bouteille représente le cerf "Miquihuanense", une créature mystique des déserts de Tamaulipas et une icône régionale pour les autochtones, tribus qui habitaient cette région à l'époque préhispanique.

Code produit

Québec : 12187546