## Mezcal Montelobos Espadin Мескаль Монтелобос Эспадин

**Страна:** Мексика, Оахако **Производитель:** Сатрагі

**Категория:** Ховен **Крепость:** 43,2%об.

Выдержка: без выдержки

Особенность: тройная дистилляция с индейкой

Цвет: прозрачный

Аромат: наполнен нотами свежескошенной травы, мёда, цитрусовых фруктов, дымка и

спаржи

Вкус: чистый, сбалансированный, с тонами запеченной агавы, орехов и дымка

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, в сопровождении сангриты



Мескаль Монтелобос был создан Иваном Салданья, доктором ботаники, и Доном Абелем Лопесом Матеосом, мескалеро в пятом поколении. Видение Салданьи состояло в том, чтобы создать мескаль с

мозаикой баланса и сложности, который воспевает характеристики растения агавы.

Этикетка отсылает к сотрудничеству с The WCC (The Wolf Conservation Center), некоммерческой организацией, занимающейся сохранением популяций волков в Северной Америке посредством своей трехсторонней миссии: просвещения, защиты интересов и восстановления видов. WCC участвует в федеральных программах восстановления видов мексиканского серого волка и красного волка, находящихся под угрозой исчезновения.

