



MÉXICO

LOS SIETE MISTERIOS

Respeitando as tradições

Los Siete Misterios nasceu em 2010, com o desejo de restabelecer a tradição do Mescal, favorecendo o comércio local e os pequenos produtores, com uma abordagem totalmente contemporânea.

Certificado com 100% de Agave, cada Mescal da gama Los Siete Misterios é composto por uma só variedade de Agave que confere aromas específicos e únicos a cada garrafa. A designação Mescal implica que o álcool seja produzido numa das 9 regiões certificadas e controladas do México. 30 Variedades de Agave validadas pelo governo mexicano podem ser utilizadas na elaboração do Mescal, mas uma só para a Tequilha (o Agave Bleu Webber).

A colheita é feita à mão por “El Jimador” durante vários dias e, em seguida, o Agave é cozinhado, conforme a tradição, abafado debaixo da terra, o que confere ao Mescal o seu sabor típico e único. A fermentação ocorre durante 10 a 15 dias, em cubas abertas com leveduras selvagens. O produto resultante será, por fim, destilado num alambique de cobre, dando origem a um mescal único e autêntico que respeita integralmente a origem deste álcool venerado pelos mexicanos, um verdadeiro ex libris da sua história.

Espadín - Região Sola de vega, Oaxaca

Aromas frutados de cerejas, framboesas, banana, alcaçuz e delicados flashes esfumaçados de oliva, incenso e terra úmida. florais tons de notas doces roxo e delicados de agave com a pele e rapé.

Mexicano - Região Sola de vega, Oaxaca

Aromas delicados de hortelã e incenso, tons florais como lavanda, intenso agave cozido, baunilha e chocolate flashes, aromas de fumaça delicados e vapores de oliva, solo úmido e rapé.

Doba Yej – Santiago Região Matatlán, Oaxaca

Citrus sabores limão, limão, grapefruit, delicados flashes esfumaçados e maçã amarela. tons florais de violeta e notas doces delicados de agave cozido e caramelo torrado.

