



# CENIZO COLONIAL JOVEN

## DURANGO/MESSICO



### DURANGO - MEXICO

24° 01' 34.51" N  
104° 39' 12.53" O

Hacienda Dolores è situata a circa 10 minuti dalla città di Durango (Stato del Messico Settentrionale). L'azienda si dedica totalmente ad ogni singolo processo produttivo, dalla coltivazione dell'agave, fino all'imbottigliamento e alla vendita del Mezcal; tale dedizione ha portato a coltivare circa 35.000 agavi ogni anno. MATERIE PRIME UTILIZZATE 100% AGAVE CENIZO. La produzione si basa su metodi tradizionali "artigianali", e su processi innovativi per migliorare la qualità; ad esempio, l'agave viene cotta per quattro giorni in una fossa praticata nel terreno, attraverso un fuoco alimentato da foglie e rami di legni resinosi non completamente secchi; questo permette di preservare la caratteristica nota vellutata-affumicata del Mezcal (che la differenzia dal Tequila).

Lágrimas de Dolores è un Mezcal premium, prodotto sotto le più severe norme di controllo della qualità, al 100% da Agave Durangensis, caratteristica di Durango, che garantisce un sapore davvero unico.



#### TIPOLOGIA

Mezcal artigianale premium



#### ZONA PRODUTTIVA

Durango



#### MATERIA PRIMA

Agave Cenizo



#### PRODUZIONE

Il Cenizo Colonial viene prodotto con Agave Cenizo proveniente dalle vaste terre di Durango. Questo Mezcal è un perfetto equilibrio di tradizioni e metodi antichi combinati con l'utilizzo di nuovi materiali. Distillazione in alambicchi di rame con fibre di agave



#### INVECCHIAMENTO

In botti americane di quercia bianca (botti di prima generazione)



#### GRADAZIONE ALCOLICA

41% Alc. /Vol.



#### COLORE

Limpido trasparente



#### PROFUMO

Al naso leggermente pungente ma allo stesso tempo grande consistenza, con note di frutta esotica



#### SAPORE

Al palato risulta fumoso con note erbacee e fruttate



#### FINALE

Persistente con i suoi sentori di fumo e di erba