

TALAMANTE®



MEZCAL ARTESANAL

TALAMANTE

Mezcal Talamante è un elisir artigianale creato nello Stato di Oaxaca, che celebra l'eredità familiare attraverso la sua attenta produzione, dalla coltivazione alla distillazione in alambicchi di rame. Ispirato dalla magia della terra e dalla tradizione ancestrale, questo eccezionale Mezcal intreccia con maestria il mistero di antichi rituali, collegando passato e presente in un viaggio che riflette la passione e l'orgoglio per l'eredità.

PERCHÉ TALAMANTE



Il nome Talamante è stato scelto con un profondo e significativo proposito. Essendo ispirato ad un *pueblo* messicano, evoca l'autenticità e la ricca tradizione culturale del nostro Paese.

Il nome rimanda a valori universali come l'amicizia, la famiglia e l'amore, che rappresentano i pilastri essenziali nella vita delle persone. Per questa ragione, Talamante ha l'obiettivo di trasmettere l'idea di un prodotto che va oltre il comune, capace di far vivere un'esperienza che unisce le persone e crea momenti memorabili.

Il simbolo dell'*alebrije* è stato scelto in virtù del suo significato profondo e della sua capacità di rappresentare i valori e l'essenza che Talamante vuole trasmettere. L'*alebrije* è una creazione artigianale unica in Messico, che combina colori vivaci e forme fantastiche per creare esseri magici e straordinari.

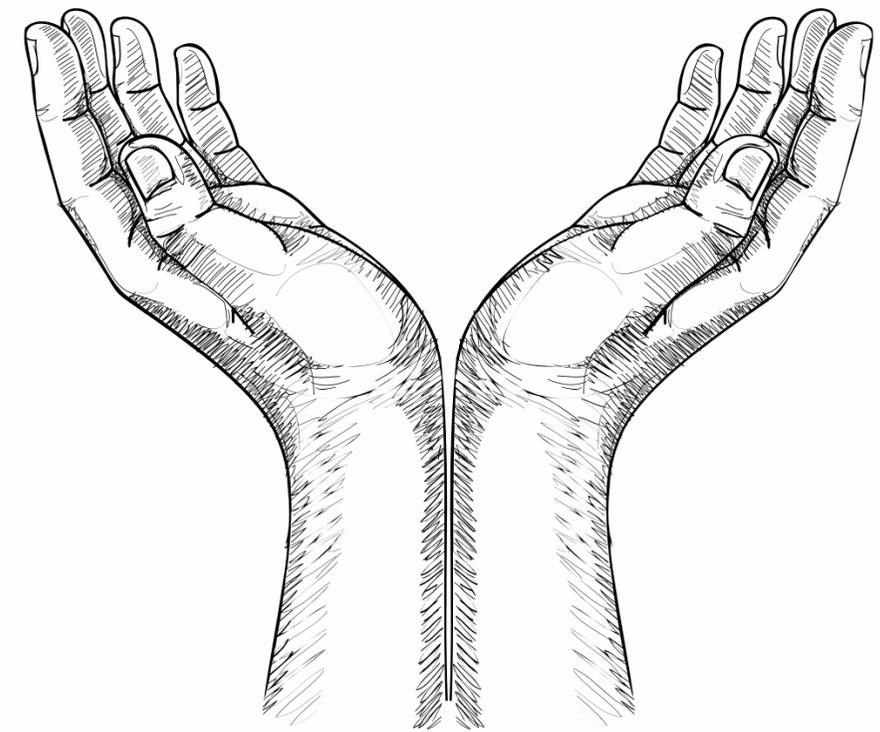
Ogni goccia entra
dalla bocca
per rimanere nell'anima



MEZCAL CON SPIRITO

Una delle proprietà più distintive del Mezcal Talamante è
l'essenza e la purezza che possiede.

Sin dal primo contatto con le labbra, si possono percepire la
sua personalità e spirito.





ELABORATO ARTIGIANALMENTE

Mezcal Talamante si caratterizza per il rispetto all'essenza artigianale del Mezcal, che parte dalla coltivazione alla raccolta, fino alla sua cottura, fermentazione e distillazione.

SCHEDA TECNICA

ORIGINE

San Dionisio Ocoteppec, Oaxaca

PRODUZIONE

Specie:

Agave Espadin (Agave Angustifolia Haw)

Maturazione: 8 a 10 anni

Cotto: Pietra di fiume e fibre di agave.

Fermentazione: Tino in legno di quercia.

Macinazione: Pietra vulcanica trainata da cavallo o bue.

Distillazione: Doppia distillazione in alambicco di rame.

Processo: Ancestrale e artigianale.

DEGUSTAZIONE

Sapore: Un impatto dolce e salino, che si fonde armoniosamente con note di agave verde e mela rossa, culminando in una delicata affumicatura.

Aromi: Note fruttate e speziate si intrecciano in un bouquet aromatico, lasciando spazio a un sentore minerale distintivo di agave verde.

Percentuale di alcol: 43%.





UN MEZCAL CHE SI
GUSTA A BACI