

## Reposado



<b>KRAJ</b>	Meksyk
<b>REGION</b>	Oaxaca
<b>RODZAJ</b>	Mezcal
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	40,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	700

### Więcej informacji:

#### ILLEGAL MEZCAL

Nasze mezcale Joven, Reposado i Añejo, wytwarzane ręcznie w małych partiach przez mezcaleros czwartej generacji, są wytwarzane z doskonale dojrzałej, zrównoważonej agawy Espadín, podwójnie destylowanej w dolinie Santiago Matatlan w stanie Oaxaca w Meksyku. Zaangażowanie w jakość jest widoczne na każdym etapie naszego procesu, od zbioru do pierwszego łyka.

Każda partia Illegal Mezcal Reposado dojrzewa do smaku przez 6 miesięcy, przy użyciu kombinacji nowych i używanych beczek z dębu amerykańskiego, średnio zwęglonych.

#### REPOSADO

W nosie karmelizowana gruszka i gorzka nuta skórki pomarańczy.

W smaku mocno wyczuwalne goździki, przeplatające się ze słodczą toffi oraz nutami wanilii.

Okolo 2004 roku założyciel John Rexer właściciel Café No Sé zaczął sprowadzać meksykański mezcal z Oaxaca na Antigüę, na swój własny użytek. Sprowadzał rzemieślniczy Mezcal z różnych wiosek w Oaxaca, w tym: Tlacolula, San Lorenzo, Sola De Vega, Santa Catarina Minas, Hierve el Agua, Santiago Matatlan i kilku innych do swojego baru.

W 2006 roku doszedł do wniosku że aby kontrolować jakość oraz styl mezcalu zaczął go produkować osobiście i stworzył markę Ilegal,

Na odwrocie każdej butelki Ilegal znajdziesz napis „Oryginalnie wyprodukowany dla: Café No Sé, Mezcal Bar”.

Firma Ilegal została stworzona z zaangażowaniem w zrównoważony rozwój i różnorodność biologiczną. Używając wyłącznie w pełni dojrzałej, w 100% zrównoważonej agawy espadín, nasz mezcal nie zawiera sztucznych barwników, drożdży, aromatów ani dodatków. Ścieki w gorzelnii są oczyszczane, a następnie ponownie wykorzystywane do destylacji, a odpady włókien agawy są przekształcane w cegły typu adobe używane w zakładzie.

W 2018 roku magazyn Forbes Okrzyknął Ilegal jednym z 17 najlepszych Mezcali na świecie.