

RIVIERA

Wines & Spirits

Duellum
Día de Muertos



México.

PAÍS

Guadalajara Jal.

REGIÓN

Enebro, raíz de Angélica, semilla de cilantro, flor de cempasúchil, mandarina, naranja, naranja cucha, limón real e hinojo.

VARIEDAD

Duellum.

PRODUCTOR

Nariz: cítrica y aromática, notas dulces, cempasúchitl fresco y mandarina muy marcada. Boca: Fresca, cítrica, sensación untuosa y un agradable amargor del cempasúchitl.

NOTA DE CATA

Ideal para platillos cítricos, ensaladas, pollo a la naranja, ceviches, todo tipo de conchas, pato, mariscos frescos y cocinados. Postres frescos como panna cota, merengues y sorbetes.

MARIDAJE

8-10 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

45 % Vol.

VOLUMEN DE ALCOHOL

Se maltea el maíz amarillo, se fermenta y destila por primera vez en alambique de cobre. Se deja en maceración con los botánicos por dos semanas y se vuelve a destilar, se agrega en una canastilla la flor de cempasúchitl para que el vapor arrastre los aromas y aporte sabor. Se destila por tercera vez y se filtra.

PROCESO