

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

## VAGO MEXICANO GARCIA

VAGO | MEXICO



**70 cl / 52, 52.1°**

**Category:** Mezcal Artesanal

**Raw material:** 90% agave mexicano 10% agave espadin

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Vago Mexicano Garcia è prodotto con agave mexicano al 90% e agave espadin al 10%. La cottura avviene in forno conico interrato, la molitura con tahona tirata a cavallo. La fermentazione è naturale in tini di legno di pino, la distillazione è doppia in alambicchi di rame.

### HOW DO I DRINK IT?

Da bere liscio. I sentori di cacao, cannella e vaniglia rendono Mexcal Vago Mexicano un digestivo perfetto o in abbinamento con il dessert.

### FOCUS

Aquilino utilizza un alambicco di rame che ha una capacità di 250 litri. Fa tutte le separazioni (tagli) attraverso l'olfatto e il gusto. Le teste hanno tra il 70% e il 30% di AVB e le code tra il 30% e il 15% di AVB. Il Mezcal di Aquilino ha uno stile ben definito. Luminoso, pulito e audace senza troppo fumo. Ha meno code rispetto alle altre linee di Mezcal, e questo è dovuto in parte a causa dei suoi tagli "stretti" che pratica.

