

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

VAGO ESPADIN/MEXICANO/BARRIL EN BARRO SALOMON REY RODRIGUEZ

VAGO | MEXICO



70 cl / 52.6°

Category: Mezcal Artesanal

Raw material: 53% Espadin, 32% Barril 15% Mexicano

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Vago Espadin Mexicano Barril è prodotto con agave espadin al 53%, agave barril al 32% e agave mexicano al 15%. La cottura è in forno conico interrato, la molitura è manuale con mazza in canoa, la fermentazione è naturale in canoa, la distillazione è doppia in alambicchi di terracotta. Vago Ensamble en barro ha ovviamente note di terracotta, trasmesse dall'alambicco, sentori di fumo, leggermente terroso.

HOW DO I DRINK IT?

Da bere liscio, a fine pasto o abbinato a un barbecue dove si ha bisogno di innaffiare la carne abbondantemente speziata, proprio come la tradizione richiede.

FOCUS

I mezcal ensamble sono una combinazione di due o più specie di agavi distillate insieme in un unico lotto. In genere, le piñas di agave vengono anche cotte e fermentate insieme. Ogni mezcal ensamble è diverso poiché ogni mescalero usa agavi diverse (e proporzioni diverse di ogni tipo di agave) per creare i loro ensambles. Il mix di agavi può produrre profili di sapori completamente diversi. Gli ensambles sono lo stile tradizionale di produzione di mezcal, quello che si tramanda orgogliosamente da generazione a generazione.

