

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

VAGO CUIXE JARQUIN

VAGO | MEXICO



70 cl / 51.1°

Category: Mezcal Artesanal

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

La distillazione di Vago Cuixe Jarquin avviene in un contenitore da 300 l. refrescador in rame ancora. Il Refrescador è una tecnica comune alla zona circostante Miahuatlan, ma che Vago non ha mai utilizzato prima. Sembra ancora simile a un alambicco di rame con un cilindro di acciaio inossidabile che lo circonda. Questo cilindro viene quindi riempito d'acqua, permettendogli di raffreddare la parte superiore dell'alambicco. Questa camera superiore ora funge da condensatore e rimanda il vapore di alcol indietro nella caldaia prima di essere nuovamente riscaldato e di passare dall'alambicco e nella batteria di condensazione. Questo metodo consente essenzialmente due distillazioni durante un singolo passaggio attraverso l'alambicco. I tagli vengono eseguiti utilizzando un carrizo per testare l'ABV, il gusto e l'odore. A piena capacità 300 l. produrrà comunque, in media, 100 l. di mezcal in circa 14 ore.

HOW DO I DRINK IT?

Da bere liscio o accompagnato da una sangrita

