

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

ALIPUS SAN MIGUEL XX ANNIVERSARIO

ALIPÚS | MEXICO



70 cl / 47.5°

Product type: Mezcal Artesanal

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Alipus San Miguel XX Aniversario racchiude in sé la varietà del terroir ed esprime le caratteristiche intrinseche delle famiglie situate nei remoti pueblos di Oaxaca. La cottura dell'agave avviene in forno conico interrato, la molitura viene effettuata con mazza in canoa. La fermentazione è in tini di legno di pino e la distillazione è doppia, in almbicco ancestrale di terracotta. Si tratta di una bottiglia in edizione limitata, da collezione.

HOW DO I DRINK IT?

Va gustato liscio, specialmente dopo un buon pasto.

