

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

ALIPUS SAN MIGUEL OLLA DE BARRO

ALIPÚS | MEXICO



70 cl / 48.4°

Category: Mezcal Artesanal

Raw material: 80% agave Espadin, 20% agave arroqueno

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Alipus San Miguel Destilado en Barro è un piccolo lotto di mezcal realizzato mediante distillazione in vasi di terracotta e utilizzando la rara varietà di agave Arroqueno. La cottura è in forno conico interrato, la molitura con mazza in canoa, la fermentazione naturale in tini di legno di pino sabino.

HOW DO I DRINK IT?

Va gustato liscio, specialmente dopo un buon pasto.

FOCUS

Ci sono tre diversi mezcaleros che producono questo Mezcal, sono Tio Leonardo Rojas, Tio Jesus Rios oppure Tio Felix Garcia. L'adesivo sul collo della bottiglia indica chi tra loro ha creato quella bottiglia specifica.

