

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

## ALIPUS SAN LUIS

ALIPÚS | MEXICO



**70 cl / 47.1°**

**Category:** Mezcal Artesanal

**Raw material:** 100% agave Espadin

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Alipus San Luis è caratterizzato da note piccanti che contrastano perfettamente con il sapore morbido e rotondo che offre. La cottura è in forno conico interrato, la molitura con tahona trainata da cavallo, la fermentazione in tini di pino e la distillazione doppia è in alambicco di rame.

### HOW DO I DRINK IT?

Da bere liscio oppure in miscelazione per un twist sui classici, Si sposa bene con succo di pomodoro e d'arancia per un eccellente Vampiro. Ideale abbinato al pesce alla brace.

### FOCUS

Viene distillato secondo la tradizione da Don Baltazar Cruz Gomez, utilizzando piante di agave coltivate in terreni scoscesi e sabbiosi.

