

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

ALIPUS SAN BALTAZAR

ALIPÚS | MEXICO



70 cl / 47.9°

Category: Mezcal Artesanal

Raw material: 100% agave Espadin

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Fermentato in tini di pino con lieviti indigeni e distillato due volte da Don Cosmé Hernandez secondo la tradizione, Alipus San Baltazar è un mezcal delicato, fruttato e leggermente dolce, ma con una buona mineralità. La cottura è in forno conico interrato, la molitura con tahona trainata da cavallo e la distillazione è doppia in alambicco di rame.

HOW DO I DRINK IT?

Da bere con Sangrita, liscio oppure nella preparazione di uno Smoky Paloma.

FOCUS

Don Cosme Hernandez e suo figlio Cirilo fermentano questo mezcal in tini di pino molto vecchi. L'Alipus San Baltazar è il più popolare e venduto nel mercato messicano.

