

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

ALIPUS SANTA ANA DEL RIO

ALIPÚS | MEXICO



70 cl / 47.5°

Category: Mezcal Artesanal

Raw material: 100% agave Espadin

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Alipus Santa Ana è elaborato artigianalmente, con agave Espadin 100%, coltivata su terreni calcarei in una zona collinare. La cottura dell'agave avviene in forno conico interrato, la molitura è con tahona trainata da cavallo. Si utilizzano alti tini sottili di pino per la fermentazione, che è spontanea. La doppia distillazione avviene in alambicchi di rame.

HOW DO I DRINK IT?

Mezcal assai versatile, adatto sia alla bevuta liscia che in miscelazione, per tutti i cocktail che prevedono mezcal.

FOCUS

Alipus Santa Ana proviene dall'omonimo villaggio di Oaxaca, è prodotto dalla famiglia Hernández Melchor a Santa Ana del Río. Santa Ana è situata a 4000 piedi, ma molte delle agavi locali crescono ancora più in alto. Il risultato sono dei mezcal puliti, equilibrati, fruttati e delicati. La loro nota intensa e floreale, contraddistinta per le sue note agrumate, li rendono adatti a tutte le occasioni.

