

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

ENCANTADO

ENCANTADO | MEXICO



70 cl / 43°

Category: Mezcal Artesanal

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Il mezcal Encantado è stato sviluppato appositamente per il panorama dei cocktail, senza concentrarsi esclusivamente sull'affumicato. Come tutti i mezcal di San Luis, è infatti prevalentemente caratterizzato da mineralità e da minore affumicatura, con il risultato di essere un po' più delicato della media. La cottura viene fatta in forno conico interrato, la molitura tramite tahoma tirata da cavallo.

HOW DO I DRINK IT?

Pensato per la mixology, è ottimo da bere comunque anche come aperitivo. Liscio o accompagnato da una sangrita.

