

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

## LOS CUERUDOS CUISHE

LOS CUERUDOS | MESSICO

70 cl / 46°

**Tipologia:** Mezcal

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Distillazione Pot Still

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Los Cuerudos Cuishe è prodotto con agave Cuishe da Alberto Ortiz (Don Beto) a Santa Maria La Pila, Oaxaca, a circa 780 metri sul livello del mare. Viene prodotto in modo tradizionale, la cottura è in forno conico interrato, la molitura con tahona tirata da cavallo. Ha forti note di eucalipto e menta con un leggero accenno di terra umida. La sua consistenza è vellutata.

### COME LO BEVO

Si consiglia di gustarlo liscio e con molta calma.

