

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

VAGO SIERRA NEGRA/TEPESTATE AQUILINO GARCIA

VAGO | MESSICO



70 cl / 51.6°

Tipologia: Mezcal Artesanal

Materia prima: 51% agave sierranegra 49% agave tepestate

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Vago Sierranegra Tepestate è prodotto con agave sierranegra al 51% e agave tepestate al 49%. La cottura avviene in forno conico interrato, la molitura con tahona tirata a cavallo, la fermentazione è naturale in tini di legno di pino, la distillazione è doppia in alambicchi di rame. Questo mezcal ha sentori di menta verde, erba, fiori bianchi da giardino e aria di mare.

COME LO BEVO

Da bere liscio a fine pasto. Ma questo è anche uno dei migliori abbinamenti spirituali per ostriche e pesce crudo che si possa provare.

FOCUS

Aquilino usa una tradizionale tahona di pietra per macinare l'agave cotta. Tutte le puree di agave e i suoi succhi vengono raccolti nei tini di fermentazione. Per processare un forno pieno di agave richiede un paio di settimane di molitura. Questo aiuta a distanziare il processo di fermentazione in modo da ottimizzare i tempi tra fermentazione e distillazione. Le vasche di fermentazione sono fatte di pino e possono contenere fino a 1000 litri. L'agave cotta e l'acqua fermentano dai lieviti naturali presenti nell'aria. Nessun altro ingrediente aggiuntivo viene utilizzato. Si narra che questo lotto sia stato così buono, che Aquilino ha tenuto 20 litri per la sua scorta di casa.

