

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

ALIPUS ARROQUENO EN BARRO

ALIPÚS | MESSICO

70 cl / 47.7°

Tipologia: Mezcal Artesanal

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Alipus Arroqueno En Barro racchiude in sé la varietà del terroir ed esprime le caratteristiche intrinseche delle famiglie situate nei remoti pueblos di Oaxaca. La cottura dell'agave avviene in forno conico interrato, la molitura viene effettuata con mazza in canoa. La fermentazione è in tini di legno di pino e la distillazione è doppia, in alambicco ancestrale di terracotta. Per la sua produzione vengono utilizzate agavi Arroqueno. Il mezcal è distillato in Olla de Barro da Don Felix Garcia a San Miguel.

COME LO BEVO

Va gustato liscio, specialmente dopo un buon pasto.

