

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

ALIPUS SAN MIGUEL XX ANNIVERSARIO

ALIPÚS | MESSICO



70 cl / 47.5°

Tipologia: Mezcal Artesanal

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Alipus San Miguel XX Aniversario 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 almbicco ancestrale di terracotta. Si tratta di una bottiglia in edizione limitata, da collezione.

COME LO BEVO

Va gustato liscio, specialmente dopo un buon pasto.

