

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

## ALIPUS SANTA ANA DEL RIO

ALIPÚS | MESSICO



**70 cl / 47.9°**

**Tipologia:** Mezcal Artesanal

**Materia prima:** 100% agave Espadin

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Distillazione Pot Still

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Alipus Santa Ana è elaborato artigianalmente, con agave Espadin 100%, coltivata su terreni calcarei in una zona collinare. La cottura dell'agave avviene in forno conico interrato, la molitura è con tahona trainata da cavallo. Si utilizzano alti tini sottili di pino per la fermentazione, che è spontanea. La doppia distillazione avviene in alambicchi di rame.

### COME LO BEVO

Mezcal assai versatile, adatto sia alla bevuta liscia che in miscelazione, per tutti i cocktail che prevedono mezcal.

### FOCUS

Alipus Santa Ana proviene dall'omonimo villaggio di Oaxaca, è prodotto dalla famiglia Hernández Melchor a Santa Ana del Río. Santa Ana è situata a 4000 piedi, ma molte delle agavi locali crescono ancora più in alto. Il risultato sono dei mezcal puliti, equilibrati, fruttati e delicati. La loro nota intensa e floreale, contraddistinta per le sue note agrumate, li rendono adatti a tutte le occasioni.

