

AGAVE | MEZCAL | ARTESANAL

DONAJI ENSAMBLE

DONAJI | MESSICO

70 cl / 46.1°

Tipologia: Mezcal Artesanal

Materia prima: 50% agave espadin e 50% agave cuishe

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Donaji Ensemble è realizzato con 50% di agave Espadin e 50% di agave Cuishe. È fatto tradizionalmente usando un forno, tahona trainato da cavalli, ed è fermentato naturalmente in legno di cipresso. Dopo la fermentazione, viene distillato due volte in un alambicco di rame. Questo mezcal è prodotto tradizionalmente dal maestro Don Beto a La Pila, Miahuatlan, Oaxaca. Ha aromi di ananas e frutti citrici e sprigiona lievi aromi di erbe. Le note aromatiche includono ananas affumicato, agrumi ed erbe fresche.

COME LO BEVO

Da bere liscio oppure in miscelazione con molta accortezza.



FOCUS

Questo Mezcal prende il nome dalla principessa Donaji, protagonista di una secolare leggenda, che fu offerta in sacrificio agli indiani miztechi per mantenere la pace nelle Valli Centrali della regione di Oaxaca. Per la sua preparazione si utilizza la varietà Espadin dell'agave. Al sesto-ottavo anno di vita, si conserva e si cuoce il cuore della pianta, dopo aver tagliato via le foglie, la testa e le radici. In questa fase, la piña, viene cotta in un buco profondo nel terreno, coperto con pietre del territorio circostante e pezzi della pianta stessa. Successivamente si lascia fermentare in recipienti di rovere fino alla doppia distillazione. Il processo è assolutamente naturale senza aggiunta di lieviti selezionati o di additivi chimici.

