



BRANDS | MEZCAL

## LOS CUERVUDOS

BY VELIER

La storia della Velier con il mezcal inizia nel 1995, quando abbiamo iniziato per primi in Italia a importarlo. Negli anni seguenti, il mezcal è poi passato di moda, fino a che, nel 2008-9 ha avuto la sua ripartenza nella mixology, e noi abbiamo avviato la ricerca di un nuovo mondo del mezcal, secondo la nostra filosofia, a partire dai villaggi di provenienza o dai piccoli produttori, per trovare il mezcal più artigianale. Cominciammo con Del Maguey, di Ron Cooper, all'epoca ideatore del Single Village, il mezcal proveniente da un unico villaggio, per poi approdare a Héctor Vasquez, distillatore, ambasciatore e brand manager della categoria, che ci ha portati alla distribuzione, tra gli altri, di Los Cuervudos.



**LOS CUERVUDOS®**



## OVERVIEW

### STORIA

Los Cuerudos è un mezcal artigianale di Tlacolula de Matamoros, selezionato dalla Famiglia Chagoya. Il nome è un omaggio a Jorge, fondatore di Tradición Chagoya, che a diciannove anni si arruolò con il gruppo rivoluzionario de 'Los Cuerudos', così chiamati per le giacche di cuoio che indossavano, per respingere gli invasori francesi nel territorio di Oaxaca. Cinque generazioni dopo, la famiglia Chagoya continua a produrre mezcal sulle sue terre.

### METODO DI PRODUZIONE

La gamma si sviluppa attraverso tre distillati di agavi diverse: Espadin, Cuishe e Tobalà. Come da tradizione artigianale, le pinas vengono cotte in un forno conico di pietra, e molite da una ruota di pietra mossa da un cavallo. La fermentazione è spontanea e naturale, e dura almeno otto giorni. La doppia distillazione in alambicco tradizionale di rame completa il processo produttivo.

**Nazione:** Messico

**Regione:** Oaxaca

**Fondazione:** 1983

**Distribuito da Velier dal:** 2015

**Sito web:** [www.tradicionchagoya.com](http://www.tradicionchagoya.com)

