



BRANDS | WHISKY

## ABASOLO

BY VELIER

Abasolo viene distillato al 100% da mais bianco Cacahuazintle messicano, coltivato e tramandato da più di 200 generazioni dagli agricoltori locali per il suo sapore unico e distintivo. La distilleria è situata a Jilotepec de Abasolo, situato nello stato del Messico. Le note più profonde del mais ancestrale emergono grazie a una particolare tecnica di cottura che risale a 4 mila anni fa: la nixtamalizzazione. Questo particolare processo, che prevede l'ammollo del mais in una soluzione altamente alcalina, è presente già da tempo nella cucina tipica messicana, ma non era mai stato utilizzato nella produzione di whisky. In seguito il mais viene seccato con aria calda, macinato e sottoposto a una fermentazione lenta. La doppia distillazione avviene in pot still di rame. Abasolo invecchia in botti di rovere, in un magazzino all'aperto e senza pareti dove gli sbalzi di temperatura e il meteo variabile donano al whisky un profilo unico.



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

---

## OVERVIEW

---

**Nazione:** Messico

**Fondazione:** 2018

**Distribuito da Velier dal:** 2021

**Sito web:** [abasolowhisky.com](https://abasolowhisky.com)





Abasolo

**ABASOLO WHISKY DE  
MEXICO**

**70 cl / 43°**

