

Mezcólogo Mezcal Espadín

Denominación de Origen Protegida — MEZCAL

CATEGORIA	CLASSE	FORMATO	GRADAZIONE
Mezcal Artesanal	**Joven**	**700 ml**	**45% Alc. Vol.**

IL PRODOTTO / EL PRODUCTO

L'Espadín è il cuore del mezcal artigianale oaxaqueño. Cotto in forno di pietra vulcanica e fermentato in tini di rovere. Ha un carattere affumicato elegante, note erbacee, agrumi sottili e finale pulito. Medaglia d'Oro - Las Vegas 2022.

DATI DI PRODUZIONE / DATOS DE PRODUCCIÓN

Stato *Estado*	**Oaxaca**	Cottura *Cocción*	**3 – 8 giorni**
Regione *Región*	**Valles Centrales**	Macinazione *Molienda*	**Triturazione**
Comune *Población*	**San Juan Guelavía**	Fermentazione *Fermentación*	**Tini di rovere**
Maguey *Agave*	**Espadín (Agave Angustifolia)**	Lievito *Levadura*	**Nativo**
Maturazione *Maduración*	**6 – 8 anni**	Distillatore *Destilador*	**Alambicco di rame**
Forno *Horno*	**Sotterraneo, conico di pietra vulcanica**	N. distillazioni	**2**
Legna *Leña*	**Pino e rovere**	Mezcalero	**Tano Cruz**

NOTE DI DEGUSTAZIONE / NOTAS DE CATA

ASPETTO VISIVO

Cristallino e limpido, con riflessi argentati.

AROMI

Intense note erbacee con sottili sfumature citriche e un fondo di leggeri toni affumicati molto eleganti.

SAPORI

Sentori morbidi ed equilibrati. Note armoniche e soavi di agave con un tocco speziato e minerale. Prolungato retrogusto con una fine nota affumicata.

PRODUTTORE
/ Productor

Eberth Daniel Vera Canseco
RFC: VECE80114JA6
Arteaga 520, Oaxaca de Juárez,
Oaxaca, México C.P. 68000