

Mezcólogo Raicilla Artesanal

Denominación de Origen Protegida — RAICILLA

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

IL PRODOTTO / EL PRODUCTO

La Raicilla è lo spirito ancestrale di Jalisco; è una parente del mezcal ma con identità propria. Distillata da agave Maximiliana nella Sierra Madre Occidentale. È una D.O. dal 2019. Le sue caratteristiche produttive sono il forno in creta e pietra vulcanica, e il bollitore in rame.

DATI DI PRODUZIONE / DATOS DE PRODUCCIÓN

Stato *Estado*	**Jalisco**	Macinazione *Molienda*	**Con mazza di rovere su canoa in legno**
Regione *Región*	**Sierra Madre Occidental**	Fermentazione *Fermentación*	**Tini di rovere**
Comune *Población*	**Cuautla**	Lievito *Levadura*	**Nativo**
Maguey *Agave*	**Maximiliana (A. Maximiliana Baker)**	Distillatore *Destilador*	**Caldaia di rame e creta**
Maturazione *Maduración*	**8 anni**	N. distillazioni	**2**
Forno *Horno*	**Superficiale in pietra vulcanica con copertura in creta**	Fonte d'acqua	**Sorgente naturale**

NOTE DI DEGUSTAZIONE / NOTAS DE CATA

ASPETTO VISIVO

Cristallino e limpido.

AROMI

Sottili note tropicali di melone e lime. Grande aroma di maguey cotto con note di incenso.

SAPORI

Equilibrati sentori iniziali che svelano gradualmente note erbacee di lime e di pino con sfumature di eucalipto.

PRODUTTORE
/ Productor

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