

Mezcólogo Mezcal Tobalá

Denominación de Origen Protegida — MEZCAL

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

IL PRODOTTO / EL PRODUCTO

Agave selvatico della Sierra di Oaxaca. Matura tra i 12 e i 15 anni allo stato selvatico. Profilo unico: floreale, minerale, frutta secca, erbe del bosco. Complessità che si dispiega lentamente.

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*	**Tobalá (Agave Potatorum)**	Lievito *Levadura*	**Nativo**
Maturazione *Maduración*	**12 – 15 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.

AROMI

Possente e complesso: note floreali, miele di fiori selvatici, erbe aromatiche alpine ed un importante profilo affumicato minerale. Grande intensità di agave selvatico.

SAPORI

Corpo pieno, note di frutta secca (mandorla, noce), cioccolato bianco e miele.
Finale lungo e affumicato con ricordi di terra umida.

PRODUTTORE
/ Productor

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