Guerrero Maya „ Espadín Joven ” artesanal San Dionisio Ocotepec mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



Kód produktu	TQ004200

Průzračný mezcal s tóny agáve, citrusů, bylinek, černého pepře, případně náznaky spáleného cukru a vanilky. Tóny páleného cukru, hořké čokolády a vanilky přecházejí v chuť, které dominuje agáve, citrusy, jemný pepř a decentní kouřové podtóny. Závěr je čistý, s lehkou texturou a mladistvým, avšak robustním charakterem, který ztělesňuje vitalitu typickou pro mezcal typu „Joven“.

Živý, výrazný a intenzivní – takový je Mezcal Guerrero Maya Espadin Joven. Je ideální volbou pro ty, kteří hledají autentický mezcal; skvěle chutná samotný, ale vynikne i v sofistikovaných koktejlech.

Guerrero Maya je řemeslný mezcal, vyráběný z agáve pečené v tradičních pecích, přirozeně fermentovaný a destilovaný v malých šaržích. Výrobní postupy se zde předávají z generace na generaci, což z tohoto nápoje činí autentický projev mexického dědictví a hlubokého propojení mezi krajinou, tradicí a samotným destilátem. Čerpá inspiraci ze staletých tradic a okouzluje svou aromatickou svěžestí i čistým profilem, v němž se odráží ryzí, nefiltrovaný charakter jeho domovského regionu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Guerrero Maya „ Espadín Joven ” artesanal San Dionisio Ocotepec mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Mezcal Guerrero Maya je tradiční řemeslný mexický mezcal, který vyrábí společnost Inova Spirits v oblasti San Dionisio Ocotepec (v Centrálním údolí státu Oaxaca v Mexiku). Proces výroby • Suroviny: Organicky pěstovaná agáve (maguey), která zraje zhruba 7 let (případně divoké druhy jako Tepeztate). Proces začíná pěstováním rostliny maguey (běžně známé jako agáve). K výsadbě dochází v oblasti Centrálního údolí ve státě Oaxaca, neboť zde panuje klima ideální pro výrobu mezcalu – léta jsou zde krátká, horká, suchá a jasná, zatímco zimy dlouhé, chladné a oblačné. Pěstování je již tradičně čistě organické; nikdy se při něm nepoužívají žádné umělé přípravky. Jakmile agáve dosáhnou optimálního stáří a ideálního obsahu cukru (kolem 7 let), jsou pečlivě ručně vybírány a tradičním řemeslným způsobem sklízeny pracovníky zvanými „jimadores“. Srdce agáve, neboli „piñas“, se následně rozkrájejí na menší kusy a putují do fáze tepelného zpracování. • Pečení: Srdce agáve (piñas) se pečou 50+ tunovými dávkami v kuželovitých kamenných pecích v zemi za použití dřeva a bagasy po dobu 72–96 hodin. Tradičně se používají kónické kamenné pece zapuštěné do země, které se nejprve rozpalují pomocí palivového dřeva, zbytků cukrové třtiny (tzv. bagasy) a kamenů. Poté se do nich v dávkách přesahujících 50 tun vloží srdce agáve a následně se zakryjí pytli a zeminou. Tepelná úprava trvá 72 až 96 hodin a probíhá výhradně za působení žáru z uhlíků vzniklých v peci, přičemž teplota dosahuje až 900 stupňů Celsia. • Drcení: Agáve se drtí pomocí koněm taženého kamenného kola (tahona). „Tahona“ je vyrobena ze zeleného lomového kamene z oblasti Central Valley; na toto zařízení se navrší dříve tepelně zpracovaná agáve. Kůň poté táhne toto „egyptské kolo“ v kruzích, dokud není agáve postupně zcela rozdrcena. Jakmile je agáve důkladně rozdrcena, šťáva i vláknitá drť (zbytková pevná hmota) se sesbírají a přenesou do dubových kádí, které se jimi naplní. • Fermentace: Probíhá přírodně při pokojové teplotě v dubových kádích bez umělých kvasinek a aditiv. Přirozený fermentační proces probíhá při pokojové teplotě po dobu 7 dnů, aniž by byly přidávány jakékoli další látky či kvasinky. Tento proces je pečlivě monitorován, přičemž se do směsi nijak nezasahuje ani s ní nemanipuluje, aby nedošlo ke změně či narušení mikrobiálního cyklu. Následně je proces ukončen a směs se naseká, čímž se umožní přístup kyslíku. • Destilace: Dvojitá destilace v měděných kotlích. Jakmile jsou destilační přístroje naplněny zbytky vlákniny (bagasse) a fermentovanou šťávou, začíná první destilace v měděném kotli. Zde získáváme základní složku mezcalu, přičemž oddělujeme a odstraňujeme tzv. „hlavu“ a „ocas“ destilátu. Následuje další destilace. Teprve po tomto druhém kroku lze produkt nazývat „Mezcal“. Čas, dovednosti a tradice vedou až k tomuto okamžiku, kdy náš destilát dosahuje dokonalé rovnováhy vůně a jemných chuťových nuancí typických pro oblast Guerrero Maya.

Hlavní parametry

Značka	Guerrero Maya
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	mladý mezcal Joven
Barva	průzračná
Odrůda	maguey Espadín
Charakter	nakouřené
Přívlastek	mezcal vyrobený podle tradičních metod & Artesanal
Původ	Mexiko, OaXaca
Oblast & obec	San Dionisio Ocotepec
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	lihovina
Složení	voda, destilát z agáve