Guia del Alma „ Espadín Rosé ” Upper Mixtec San Francisco Nuxano mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



Kód produktu	MEZ03880

Kategorie: Mezcal – Joven
Agáve: Espadín Capón (A. angustifolia)
Oblast výroby: Mixteca Alta, Asunción Nochixtlán, Oaxaca
Nadmořská výška: 2 600 metrů nad mořem

Aroma: Středně intenzivní s tóny grapefruitu, citronu, mandarinky a granátového jablka, zakončené vůní kůže a šunky Serrano.

Kouřové: Tradiční kouřová chuť mezcalu je přítomna, ale není příliš silná; jednoduše dodává hloubku aromatickému profilu.

Chuť: Suchá na patře, s příjemnou střední intenzitou od prvního doušku. Hladká, hedvábná textura s počátečními květinovými a citrusovými tóny, které přecházejí do chutí ořechů, medu a voňavých fíků s lehkým, máslovým tónem kůže.

Aztécká legenda vypráví o mexickém psu Xoloitzcuintle, neboli „Xolo“, jak je běžně známý, který provázel lidi v životě i smrti. Lidé se o tohoto psa museli starat po celý život, protože v den jejich smrti provázel jejich duši do posmrtného života. Z tohoto důvodu byli obětováni a pohřbeni vedle svých majitelů, aby je doprovázeli na jejich poslední cestě. S hrdostí nese mezcal jeden z nejkrásnějších příběhů mexické mytologie, aby byl známý po celém světě.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Guia del Alma „ Espadín Rosé ” Upper Mixtec San Francisco Nuxano mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Guia del Alma Espadin se vyrábí z capon maguey Espadin (Agave angustifolia) v komunitě Oaxacan Upper Mixtec v San Franciscu Nuxaño. Palenque leží v nadmořské výšce 2 600 metrů. Tato vysoká nadmořská výška ovlivňuje chuť destilátu prostřednictvím půdy, rostlin, vody a teploty regionu. Ve vůni hledejte střední intenzitu, citrusové tóny grapefruitu smíchané s tóny kůže, citronu, mandarinky, šunky Serrano a čínského granátového jablka. Na patře je suchý s počátečními květinovými a citrusovými tóny, které ustupují chutím vlašských ořechů, medu, vonných fíků, lehké kůže a másla. Guia del Alma Mezcal Mezcal Guía del Alma začala na turistické cestě do Oaxacy. Zakladatelé si chtěli vychutnat mezcal v regionu a dozvědět se více o jeho kultuře. Na této cestě se zakladatelé setkali s Antoniem Coronelem, mezcalero 5. generace z horní mixtecy Oaxacy. Všechny agáve, které používají, se pěstují bez použití hnojiv. Za každou agáve uříznutou pro výrobu mezcalu se vysadí pět nových, aby se zajistila agáve pro budoucí generace. Mezcal Guía del Alma® se zrodil z touhy přinést do světa špičkové agávové lihoviny se sofistikovanými a jedinečnými chutěmi z regionu, který je pro svou produkci mezcalu málo známý, a následně vytvářet pracovní místa tím, že poskytuje práci a podporu naší komunitě. Měli jsme štěstí, že jsme se setkali s někým, kdo, aniž by ztratil svou podstatu, chtěl dělat věci jinak, zachovávat tradice svých předků a podporovat svou komunitu prostřednictvím výroby tohoto úžasného destilátu. Potkali jsme Toña Coronela, zakladatele Palenque Casa Tishisha, našeho mistra mezcalera v páté generaci. Okamžitě jsme se s ním spojili, s jeho vizí, rodinou, hodnotami a zvyky, což nám spolu s našimi vlastními nápady umožnilo identifikovat příležitost ke změně. To vedlo k vytvoření vysoce kvalitních, moderních oaxackých mezcalů, které nabízejí spotřebiteli jedinečný zážitek a dosahují komplexních a expresivních chuťových profilů, jež nyní lahodí chuťovým pohárkům v Mexiku i dalších zemích.

Hlavní parametry

Značka	Guia del Alma
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	mladý mezcal Joven
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	maguey Espadín
Charakter	nakouřené
Přívlastek	mezcal vyrobený podle tradičních metod & Artesanal
Původ	Mexiko, OaXaca
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Zrání	v nerezových nádobách
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