

Nucano „ Anejo & maguey Espadin ” artesanal San Dionisio Ocoteppec mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN

7500326739132

Kód produktu

MEZ03310

Nucano Espadin Anejo se vyrábí z 8 let starého Espadin Agave a zraje 3 až 5 let v sudech z amerického dubu. To vytváří krásnou tmavou barvu a jemnou a sladkou chuť. Chutě ze sudu se jasně promítají do chuti. Náznaky vanilky, kávy a čokolády. Tento mezcal má chuť připomínající dobrou whisky.

Mezcal má střední hustotu, výraznou čirost a příjemnou jasně okrovou barvu, někdy s načervenalými odstíny s kulatými odlesky. Má mimořádnou aromatickou kvalitu, ve které najdeme ovocné primární aroma třešní, fíků a brusinek. V jeho sekundárních vůních lze nalézt kešu, vanilku a karamel, zakončené silnými terciárními aromaty, kde převládá káva a čokoláda. Bohatý, plný a sametový mezcal s lehkou svěžestí - šťavnatý na patře. Nejlepší mezcal pro vytříbené jazyčky.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Nucano „ Anejo & maguey Espadin ” artesanal San Dionisio Ocotepc mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Vůně: je to spíše jemný mezcal s nádechem mléčné čokolády ochucený levandulí nebo fialkami, což mu dodává spíše tequila-y stránku. Také trochu fudge, karamel, cappuccino...Má ještě méně syrového mezcalness než Los Cuerudos, ale na druhou stranu je vše na svém místě a dobře vyvážené.Ústa: dobrá chuť, agáve a jemně kořenitá, s trochou nálevu a více fialek (nebo likéru Parfait Amour), pak spíše Jaffa dorthy a pomeranče. Možná jedna malá oliva v dálce.Závěr: střední, spíše na slané čokoládě, která funguje velmi dobře, jakmile je dosaženo určité rovnováhy. V dochuti uzené bylinky a více černého čaje. Nucano Joven se vyrábí ze 100% agáve Espadin v San Dionisio Ocotepc. Je dvakrát destilován v měděném destilačním přístroji a upraven tak, aby dosáhl 40 % ABV. Tento mezcal získal stříbrnou medaili v národní soutěži mezcalů v roce 2016. Je vysoce voňavý s vůní sladké agáve, vanilky a mandlí. Má chuťové tóny čerstvé země a nedávno vypáleného dřeva. Mezcal Nucano je řemeslný mezcal vyráběný v regionu San Dionisio Ocotepc, Oaxaca. Jejich šarže jsou vždy omezené, aby byla zajištěna řemeslná výroba, a vyrábí je mezcalero 5. generace, který pomáhá přenést starosvětskou produkci mezcalu do moderní doby. Vyrábějí Anejo, Reposado a několik Jovenových mezcalů, které obsahují různé silvestrové agáve. Jsou zcela vlastněny a provozovány Oaxacanem.

Hlavní parametry

Značka	Nucano
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	vyzrálá pálenka v dřevných sudech
Původ	Mexiko, Oaxaca
Oblast & obec	San Dionisio Ocotepc
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Přívlastek	mezcal vyrobený podle tradičních metod & Artesanal
Charakter	nakouřené
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Mezcal Nucano, Oaxaca de Juárez, Oaxaca, México.
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.