

Nucano „ Joven & maguey Barril & Karwinskii ” San Dionisio Ocoteppec DO mezcal 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agákové



EAN	7503030338165
Kód produktu	MEZ03325

Smysluplný Nucano Mezcal Barril Joven k nám přichází z mexické oblasti Oaxaca. Agáve se sklízí ručně, drtí a praží v kuželové kamenné peci. Po dokončení procesu vaření jdou agáve do kamenného mlýna, kde se melou. Následuje fermentace, která trvá šest až deset dní v závislosti na klimatu. Nakonec následuje proces destilace.

Vůně: Kouř z táborového ohně se setkává s květinovými tóny. Chuť: Spálený cukr, křupavé citrusové plody, pražené agáve a hřejivé koření zaručují vzrušující aroma.

Závěr: dlouhotrvající závěr

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Nucano „ Joven & maguey Barril & Karwinskii ” San Dionisio Ocotepc DO mezcal 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Agave Barril (Agave karwinskii) je druh divokého agáve, který se používá k výrobě prémiového a komplexního mezcalu. Tato rostlina je specifická svým protáhlým vzrůstem připomínajícím kmen stromu nebo barel, podle čehož získala i své jméno. Na rozdíl od mnoha jiných druhů roste Barril na vysokém, dřevnatém stonku. Má dlouhé, tuhé a pichlavé listy uspořádané v růžici na vrcholu tohoto „kmene“. Jedná se o divoce rostoucí nebo polodivoké agáve, kterému trvá mnoho let, než dosáhne zralosti vhodné pro sklizeň. Primárně se vyskytuje v mexickém státě Oaxaca, zejména v oblastech s vyprahlou půdou. Mezcaly vyrobené z tohoto druhu jsou ceněny pro svou hloubku a vrstevnatost. Oproti běžnějšímu agáve Espadín bývá Barril aromatictější a komplexnější. Chuť a vůně: Typicky vykazuje tóny citrusů, květin, zeleného pepře a bylin. Často se objevuje i zemité minerální pozadí s jemnou kouřovostí. Textura: pocit v ústech je krémový (např. s tóny banánů) nebo olejovitý a bohatý. Nucano Joven se vyrábí ze 100% agáve 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	mladý mezcal Joven
Původ	Mexiko, Oaxaca
Oblast & obec	San Dionisio Ocotepc
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	Barril & Agave Karwinskii
Přívlastek	mezcal vyrobený podle tradičních metod & Artesanal
Charakter	nakouřené
Objem	700 ml
Alkohol ABV	45,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
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.