

# Nucano „ Joven & maguey Tepextate ” San Dionisio Ocoteppec DO mezcal 45.7% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávodé

MEZCAL  
Producción 100% Artesanal



NUCANO



MEZCAL  
Producción 100% Artesanal



NUCANO



EAN

7500462179861

Kód produktu

MEZ03335

Tento Nucano Mezcal Tepextate Joven je skutečně lahodná edice, která využívá několik speciálních funkcí. Lihovar používá velmi staré agáve, které rostly asi 20 let pro tento Nucano Mezcal a mele je pod tradičním kamenným mlýnským kolem, které je taženo koňmi. Poté se dvakrát destiluje, což vysvětluje jeho velmi jemnou texturu. Poté se plní do velmi jednoduché 700 ml láhve se silným 45,7 % obj., což odpovídá mírně zvýšené síle pití.

NOS: Silný, plný tón dokonale vzrostlé agáve s jemným minerálním tónem.

CHUŤ: Velmi silná v chuti, s nádechem bourbonské vanilky, která je poměrně pikantní. Poněkud skrytě si můžete všimnout nádechu tropického ovoce, který velmi dobře zapadá do mnohostranné chuti.

ZÁVĚR: Středně dlouhý, kořenitý as plnou agáve.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Nucano „ Joven & maguey Tepextate ” San Dionisio Ocoatepec DO mezcal 45.7% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

## Popis

Agave Tepextate (Agave marmorata) je vzácná, divoce rostoucí agáve z mexické Oaxaky, známá pro svou dlouhou dobu zrání (18–35 let) na strmých skalnatých útesech. Produkuje intenzivní, komplexní mezcal s bylinnými, minerálními a ovocnými tóny. Díky svému pomalému růstu a zvlněným listům je vysoce ceněná. Dlouhé zrání a divoký růst nabízí v Tepextate jedny z nejvíce aromatických a komplexních mezcalů na trhu. Doba zrání je velmi pomalá, obvykle 25 až 35 let, což zvyšuje koncentraci cukrů a komplexnost chuti. Roste divoce na strmých, vápencových skalních útesech a v suchých křovinách, často ve výškách 680–1600 m n. m.. Vyznačuje se velkými, širokými, zkroucenými listy. Před sklizní vytváří výrazné žluté květy (quiotes). Profil chuti mezcalu z ní je často popisován jako "černý lanýž" mezi mezcaly pro svou intenzitu. Vyznačuje se tóny čerstvých bylin, koření, kaka, minerality, eukalyptu, mučenky nebo marcipánu. Vzhledem k tomu, že jde o divokou rostlinu, sklizeň je udržitelná, a velmi vzácná. Nucano Joven se vyrábí ze 100% agáve v San Dionisio Ocoatepec. 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 Ocoatepec, 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
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	raritní kousek
Původ	Mexiko, Oaxaca
Oblast & obec	San Dionisio Ocoatepec
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	Tepextate
Přívlastek	mezcal vyrobený podle tradičních metod & Artesanal
Charakter	nakouřené
Objem	700 ml
Alkohol ABV	45,70 %
Balení	holá lahev

## 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.