Padre Azul „ X by Xiaman ” Espadín maguey Joven Mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN	9120066431882
Kód produktu	TQ009475

Hledáte něco odvážného? Vyzkoušejte X by Xiaman Mezcal – čistá esence Mexika v každém doušku! Tento řemeslný mezcal, vyrobený ze 100% agáve Espadín, kombinuje kouřovou hloubku se zemitými podtóny a pomalu vařenou bohatostí agáve a nabízí skutečné dobrodružství pro smysly. Každá várka je vyrobena s ohledem na tradici – agáve se sklízejí za úplňku. X od Xiamana je víc než mezcal – je to čistá magie. Nechte se okouzlit!

Barva: Křišťálově čistá se stříbrnými odlesky.
Vůně: Vařená agáve, čerstvé bylinky a nádech citrusů.
Chuť: Hladká, plná, s agávovou sladkostí, jemnými kouřovými tóny a kořeněnými náznaky pepře a vanilky.
Dochuť: Dlouhá a příjemně hřejivá, s přetrvávajícími kouřovými tóny a jemnou sladkostí.

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

Padre Azul „ X by Xiaman ” Espadín maguey Joven Mezcal 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Výjimečný doplněk každé sbírky, X by Xiaman, zachycuje autentického ducha řemeslné výroby mezcalu. Tento mezcal, vyrobený ze 100% agáve Espadín, vyzařuje výrazné kouřové aroma a nabízí sametově hladký závěr. Je ideální pro slavnostní setkání, jeho výrazný chuťový profil zaujme a potěší ty, kteří hledají něco jedinečného a sofistikovaného. Toto řemeslné mistrovské dílo je dokonalým ztělesněním mexického dědictví a řemeslné zručnosti. Xiaman je vyroben čistě z agáve Espadín. Naše palanquero podle tradice sekají agáve pouze za úplňku. Zkušenosti 5 generací je naučily, že toto je okamžik, kdy jsou rostliny na vrcholu sladkosti. Naši výrobci mezcalu Zapoteca ve městě Santo Tomás de Arriba jsou držiteli této nádherné tradice. Nahoře na kopcích, poté, co jimadores odříznou listy agáve, jsou jádra, známá jako „ananas“, snesena na mule nebo koňském hřbetu. Palanquero pečlivě vybírá ty nejlepší ananasy a nakrájí je na menší kousky. Nařezané kusy agávových jader se pečou v peci zvané „vyhřívaná sestava“. To je však klíč k získání složitějšího mezcalu. Poté, co jsou vařena po dobu 6 celých dní v pecích z vulkanických hornin, dále jsou jádra drcena ve starém mlýně poháněném mulou. Úlomky jsou později umístěny do dřevěných kádí s čistou pramenitou vodou, kde budou kvasit 15 dní. Šťáva se destiluje v měděných destilačních přístrojích a používá se pouze srdce destilace, protože zde se koncentrují nejlepší vůně a chutě. První získané litry se vylévají na posvátnou zemi v základním rituálu, který vzdává hold matce přírodě. Láhev Xiaman je navržena mistrem umělcem Mauriliem Renteríou, každá ručně malovaná, značená a jemně matovaná láhev z foukaného skla, korunovaná zátkou pokrytou korálky chaquira ve tvaru hlavy jaguára, je skutečným uměleckým dílem skupiny domorodých řemeslníků z Wixárice. Xiaman je zcela řemeslné mistrovské dílo s více než 13 hodinami práce v každé ručně vyrobené láhvi. Díky tomu je z každé láhve skvělý kousek hodný sběratelů, výsledek úsilí a talentu hrdých mexických rukou.

Hlavní parametry

Značka	Padre Azul
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Detail	mladý mezcal Joven
Barva	průzračná
Odrůda	maguey Espadín
Charakter	nakouřené
Původ	Mexiko, OaXaca
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
Výrobce	Padre Azul, Tequila Tres Mujeres Carr. Guadalajara - Tepic km 39, 45380 Amatitán, Jal., Mexiko