

Padre Azul Mezcal Xiaman 0.7l

» Destiláty



Probably the smoothest Tequila on earth!
100% Handcrafted
100% Agave
100% Mexico



EAN

7500462755201

Kód produktu

TQ009470

Xiaman Artisanal Mezcal je vyrobený z kombinace agave Espadín a divoké unikátní Tepextate. "Artesanal" je tradiční výroba, která zaručuje nejpřirozenější formu výroby mezcalu. Xiaman Artisanal Mezcal 44% má příjemně kouřové aroma s výraznou stopou agáve. A hlavně neskutečně jemnou chuť. Tekutý poklad je ukrytý ve stylové lahvi, jejíž uzávěr v podobě hlavy jaguára je ručně vyrobený z korálků. V limitované edici vyšlo pouhých 500 lahví.

Barva: křišťálově čistá s jiskrnými stříbřitými odlesky

Vůně: intenzivní aroma pečené agáve s podtóny čerstvých bylinek, citrusové kůry a jemným kouřovým závojem

Chuť: sametově hebká a plná, s tóny divokého pepře, vanilky a sladkého peckovitého ovoce

Závěr: dlouhý a hřejivý s dozvukem ušlechtilého kouře a minerální čistoty

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Padre Azul Mezcal Xiaman 0.7l

» Destiláty

Popis

Xiaman je směs dvou agáve, 50% agáve Tepextate a 50% agáve Espadín. Tato směs dosahuje dokonalé rovnováhy mezi komplexními chutěmi, které Tepextate poskytuje, a bohatými aromaty zralého Espadín. Tepextate je divoká agáve, která vyžaduje 25 až 30 let ke správnému zrání, zatímco agáve Espadín je připravena ke sklizni za 3 až 8 let. Naše palanquero podle tradice sekají agáve pouze za úplňku. Zkušenosti 5 generací je naučily, že toto je okamžik, kdy jsou rostliny na vrcholu sladkosti. 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. Oba typy agávových jader se pečou společně ve směsi zvané „vyhřívání sestava“. Toto je velmi důležitý krok, protože proces destilace souboru je mnohem složitější než destilace jednoho druhu agáve. To je však klíč k získání složitějšího mezcalu. Poté, co jsou vařena po dobu 6 celých dní v pecích z vulkanických hornin, 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 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. Každá z 500 lahví v každé šarži je pečlivě očíslována a podepsána naším mistrem mezcalierem. 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
Produkce	raritní kousek
Původ	Mexiko, Oaxaca
Barva	průzračná
Odrůda	maguey Espadín, Tepextate
Přívlastek	mezcal vyrobený podle tradičních metod & Artesanal, Small batch
Charakter	nakouřené
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	700 ml
Alkohol ABV	44,00 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
Složení	voda, destilát z agáve
EU Distributor	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Výrobce	Padre Azul, Tequila Tres Mujeres Carr. Guadalajara - Tepic km 39, 45380 Amatitán, Jal., Mexiko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.