Padre Azul mezcal Xiaman miniaturka 0.05l

» Destiláty







EAN	9120066430038
Kód produktu	TQ009479

Xiaman Artisanal Mezcal je vyrobený z kombinace agave Espadin 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.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Padre Azul mezcal Xiaman miniaturka 0.05l

» 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 Espadin. 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 „vyhřívaná 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
Odrůda	maguey Espadín, Tepextate
Charakter	nakouřené
Původ	Mexiko, OaXaca
Objem	50 ml
Alkohol ABV	44,00 %

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.
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Padre Azul, Tequila Tres Mujeres Carr. Guadalajara - Tepic km 39, 45380 Amatitán, Jal., Mexiko