

MEZCAL NUCANO®



NOTAS DE CATA



A la vista este mezcal tiene una **densidad aparente media**, líquido limpio de nitidez sobresaliente y un agradable **color ocre brillante**, a veces rojizo, con matices redondos y continuos.



Posee una **extraordinaria percepción aromática**, dentro de los aromas primarios encontramos una mezcla frutal de cerezas, higos y arándanos. En los aromas secundarios encontramos nuez de la India, vainilla y caramelo, terminando con potentes aromas terciarios donde predomina el café y el chocolate.



Al tacto percibimos un líquido de rico cuerpo aterciopelado, ligera frescura y succulento al paladar. **El mejor mezcal para los paladares refinados.**

FICHA TÉCNICA

- ✦ Categoría: **Añejo (Gran Reserva)**.
- ✦ Producción: **Artesanal**.
- ✦ Envasado de origen: **Sí**.
- ✦ Tipo I: **Añejo 100% agave**.
- ✦ Agave: **Espadín (Angustifolia)**.
- ✦ Región: **San Dionisio Ocotepéc, Oaxaca, México**.
- ✦ Tiempo de maduración del agave: **8 años**.
- ✦ Tipo de horno: **Cono de piedra**.
- ✦ Tipo de molienda: **Rueda de piedra tirada por caballo**.
- ✦ Tipo de tina: **Madera de encino**.
- ✦ Tipo de destilador: **Alambique de cobre**.
- ✦ No. de destilaciones: **2**.
- ✦ Maduración: **Barrica de roble blanco**.
- ✦ Tiempo en barrica: **de 3 a 5 años**.
- ✦ Cont. Neto: **750 mL**.
- ✦ Ajuste de riqueza alcohólica: **Corazón**.
- ✦ Riqueza alcohólica: **36% Alc. Vol.**
- ✦ Ingrediente: **Ninguno**.

