

# MEZCAL NUCANO®



## NOTAS DE CATA



Este mezcal a la vista tiene una **densidad aparente media**, que se percibe gracias a su cuidadoso lagrimeo en cristal. **De líquido transparente, limpio y brillante que proyecta su pureza.**



Posee una **percepción aromática alta**, donde encontramos aromas primarios naturales propios del agave. En los aromas secundarios encontramos notas frutales tenues de vainilla y almendra. Los aromas terciarios que se perciben con fuerza en este mezcal son los de la tierra fresca y la leña de la cocción.



Al tacto se percibe un líquido de densidad media, puro y con un toque ahumado que reafirma su calidad y elaboración artesanal. **Es la forma más pura de vivir la experiencia de beber un gran y auténtico mezcal.**

## FICHA TÉCNICA

- ✦ Categoría: **Joven.**
- ✦ Producción: **Artesanal.**
- ✦ Envasado de origen: **Sí.**
- ✦ Tipo I: **Blanco 100% agave.**
- ✦ Agave: **Espadín (Angustifolia).**
- ✦ Región: **San Dionisio Ocotepec, 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: **N/A.**
- ✦ Tiempo en barrica: **N/A.**
- ✦ Cont. Neto: **750 mL.**
- ✦ Ajuste de riqueza alcohólica: **Corazón.**
- ✦ Riqueza alcohólica: **40% Alc. Vol.**
- ✦ Ingrediente: **Ninguno.**

