

MEZCAL NUCANO®



NOTAS DE CATA

Este mezcal a la vista tiene una **densidad aparente ligera** gracias a su constante lagrimeo en cristal. Líquido límpido, cristalino, de un tono dorado brillante con momentos de **amarillo pajizo**.

Posee una **percepción aromática media**, en los aromas primarios encontramos características frutales predominantes con tonalidades de piña madura y cítricos como la toronja, naranja y lima. Los aromas secundarios son notas florales como la del jazmín, almendro y naranja. Finalizando con aromas terciarios donde se impone la barrica de roble y un leve rasgo de algodón de azúcar, vainilla, tierra fresca y un toque de canela.

Al tacto se confirma la densidad con un cuerpo ligero y sedoso. **Mezcal equilibrado de agradable frescura que marida perfecto con variedad de quesos frescos, ensaladas verdes con frutas o ceviches.**

FICHA TÉCNICA

- ✱ Categoría: **Reposado.**
- ✱ Producción: **Artesanal.**
- ✱ Envasado de origen: **Sí.**
- ✱ Tipo I: **Reposado 100% agave.**
- ✱ Agave: **Espadín (Angustifolia).**
- ✱ Región: **San Dionisio Ocotepc, 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 meses a 1 año.**
- ✱ Cont. Neto: **750 mL.**
- ✱ Ajuste de riqueza alcohólica: **Corazón.**
- ✱ Riqueza alcohólica: **38% Alc. Vol.**
- ✱ Ingrediente: **Ninguno.**

