

Marca Negra Mezcal Ensemble

De unieke premium Mezcal van Marca Negra zijn vakkundig gemaakt in kleine batches door diverse Maestros Mezcaleros (meesterdistillateurs). Met dezelfde kennis en aandacht produceert Petronilo Rosario Altamirano in samenwerking met Marca Negra de mezcal 'Meteoro.'

Zowel wilde als de gecultiveerde agaveplanten worden met de hand geoogst. De piñas (harten) worden langzaam gekookt in aardewerk putovens, gestookt met lokaal hout. Daarna wordt de gekookte agave volgens traditionele wijze gemalen met een Tahona steen. Vervolgens wordt het in houten vaten met bronwater gefermenteerd. De wekenlange fermentatie vindt spontaan plaats met gebruik van wilde gisten die in de lucht voorkomen.

Elk mezcal bevat verschillende agave-soorten die resulteren in uitgesproken en uiteenlopende smaken. Van rijp fruit en een subtiele rooksmaak van de Espadín tot citroenschil en witte peper van de Tepezate, elke uitdrukking is aangepast aan het smaakprofiel van de distilleerder.

Soort Spirit:	Mezcal
Variëteit / Type:	Mezcal (Joven)
Herkomst:	La Noria, Ejutla, Oaxaca
Land:	Mexico
Distillateur:	Maestro Mezcalero Basilio Pacheco
Type distilleerketel:	Plate system still
Bottelaar:	Marca Negra
Ingrediënten:	Agave uit eigen plantage en wilde agave. Espadín (Angustifolia), San Martín (Karwinskii), en Mexicano (Rhodocantha)
Kleur:	Helder
Geur:	Mineralig- doet denken aan bronwater en rivier stenen.
Smaak:	Kruidig en expressief. Grapefruit sap en bitter kruiden, met subtiele tonen van cacao en pinda.
Rijping:	n.v.t.
Leeftijd / jaartal:	2024
Alc %:	47,5%
Website producent:	https://buenmezcal.com/

