

Marca Negra Mezcal Tobalà

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 rooksmak 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:	San Luis Río, Tlacolula, Oaxaca
Land:	Mexico
Distillateur:	Maestro Mezcalero Jorge Méndez
Type distilleerketel:	Copper Pot still
Bottelaar:	Marca Negra
Ingrediënten:	100% wilde Tobalá agave (Potatorum)
Kleur:	Helder
Geur:	Gerookte chiles en suiker-riet zoetheid.
Smaak:	Ziltig, met tonen van rijp fruit en een lang aanhoudende rokerige afdronk.
Rijping:	n.v.t.
Leeftijd / jaartal:	2024
Alc %:	47,2%
Website producent:	https://buenmezcal.com/

