



PENCA Y PIEDRA PULQUITA

Pulque



Vergel de la Sierra
GUANAJUATO, MÉXICO

León, GUANAJUATO
MÉXICO.



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

Octagono "vino ancestral" comenzó su laboración desde 2016 fue la primera bodega mexicana contemporánea en elaborar vino natural en vasijas de barro ya que la filosofía de la Bodega es reutilizar los recursos naturales.

La destilería es experimental con el propósito también para aprovechar recursos naturales de la región e instalaciones de Penca y Piedra, el padre de este proyecto analizó la abundancia vegetal del vergel de la sierra y el municipio de San Felipe, inspirando combinar hierbas medicinales y frutos nativos, dándole un toque aun más serrano a las bebidas artesanales, sin usar azúcares, ni levaduras añadidas durante las fermentaciones.

No se manipula el producto final con químicos o filtraciones, esto es la garantía que en cada botella solo habrá producto natural derivado totalmente de las plantas.

NOTAS DE CATA

El destilado de pulque, líquido transparente con aromas lácticos de cajeta y caramelo, sabor agrio/dulce en su forma natural pero sedoso.

Maridaje ideal como aperitivo o digestivo o con alimentos cítricos, platillos típicos mexicanos, charcutería, frutos secos y chocolate.



Vinícola / Enólogo:
Penca y Piedra.
Marcelo Castro Vera.



Grados de Alcohol:
42 % Alc.



Cépage:
Agave y Pulque.



Temperatura de Consumo:
16-18°C.



Vinificación:

Tiene doble destilación, con duración de 8 horas cada una, en el proceso de la primera destilación segrega impurezas del producto principalmente metanoles, etanoles y alcoholes superiores, en la segunda destilación se obtiene lo mejor del espirituoso.