

RAICILLA ARTESANAL LA XAMANA 3 PERROS NEGROS

Agave Maximiliana



DESTILERÍA

El proyecto nace proveniente del gusto de la bebida y lo que representa, raíces espirituales y artesanales, destilería, tierra y tradición. Desde San Sebastián del Oeste, Jalisco, México; liderado por Claudia López Acevedo.

Esta raicilla artesanal de montaña ofrece en cada sorbo un tributo a la madre tierra, a sus elementos, tiempos, ritmos y vida; en las manos que intervienen en cada proceso, activamos la economía circular de la región, trabajando de la mano con el Ejido de La Estancia de Landeros, quienes plantan de manera orgánica el agave maximiliana que utilizamos principalmente para nuestra producción.

PROCESO

Destilación doble, en alambique de acero inoxidable y serpentín de cobre, con proceso artesanal.

NOTAS DE CATA

Raicilla color transparente brillante con cuerpo y untuosidad media marcada en cada copa, aroma untuoso, cálido, chispeante y balanceado con carácter especiado como: regaliz, miel de agave, piel, tierra húmeda, ocote y trementina (ambos provienen del pino) y notas lácticas, acarameladas, ahumadas, frutales (deshidratados) como el chabacano y mango. Naranja y guayaba fermentada; cerezas en almíbar y ciruela roja. También florales (blancas y amarillas) y herbales (anis, agave, bosque, oregano de cerro, cola de caballo y pimienta rosa).

Su sabor presenta de notas de agave fresco, miel de agave, caramelo, bosque mazorca, guayaba y plátano macho fermentado; nuez, anís y algo astrigente e intenso, cálido con personalidad juguetona, untuosidad y permanencia media.

Ideal para degustarse sola por su gran calidad pero perfecta también para la mixología.



Destilería
La Xamana



Maestro Raicillero
A. Topete & J. Contreras



Producto Primario:
Agave Maximiliana



Grados de Alcohol:
42% Vol.