

MEZCAL BRUXO NO. 3

Agave Karwinskii



DESTILERÍA

Así nació Bruxo, como un:

Culto a la magia del mezcal, lengua común entre lo terrenal y lo sagrado.

Culto al misticismo de las leyendas que hemos encontrado y de las que ya somos parte.

Culto a aquellos que en las montañas conocen y comparten su herencia ancestral con el mundo contemporáneo.

Culto a aquellos que en las ciudades, somos capaces de transformar un momento cualquiera en un recuerdo eterno.

Culto a los verdaderos Elixires, mezcales únicos, especiales, como ningún otro.

PROCESO

Se utiliza agave "barril", karwinskii, una variedad silvestre que tarda más de 10 años en madurar. Las piñas se cocinan en un horno cónico de piedra subterráneo, utilizando leña y rocas volcánicas, lo que aporta un excelente ahumado característico. Molienda mediante tahona (rueda de piedra) para triturar el agave cocido. El mosto fermenta de manera natural con levaduras silvestres en tinajas de madera y su doble destilación es en alambiques de cobre. Este método artesanal permite separar las "puntas" (alcoholes altos) y las "colas" (alcoholes bajos), conservando el "corazón" del mezcal para obtener un producto de alta calidad y pureza.

NOTAS DE CATA

Mezcal color transparente, brillante y cristalino, notas aromáticas de nuez moscada y minerales, su sabor es suave con un toque mineral con gran balance de sabores y retrogusto a notas de melón fresco.

Se puede maridar con quesos frescos, nueces y aguachile.



Destilería/Maestro Destilero:

Casa Santa
Félix Santiago



Grados de Alcohol:

43% Alc.



Producto Primario:

Agave karwinskii (Barril)



Temperatura de Consumo:

10-17°C.