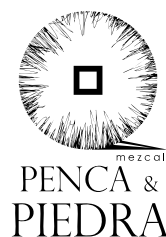




PENCA Y PIEDRA MOLE

Agave Espadín más
Destilado de Mole



Vergel de la Sierra¹, San Felipe²



VINÍCOLA / DESTILERÍA

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 mole, líquido transparente, brillante y cristalino que denota aromas increíbles de notas sutiles, suaves y muy únicas del mole poblano como son el chocolate(cacao/canela), chiles secos(picante suave, pasilla, ancho y mulato) ahumados, frutos secos ahumados(plátano y pasas) con el agave también codido-ahumado. Amable en boca donde repite sus notas interminables que se manifiestan elegantes.

Maridaje especial con risottos, ramen y pato para contrastar sabores y quesos frescos, fundidos como maduros, las frutas frescas como gajos de naranja, mandarina y lima limón.



Destilería/Mtro. Mezcalero:

Penca y Piedra.
Marcelo Castro Vera.



Grados de Alcohol:

42 % Alc.



Producto Primario:

Agave Espadín más
Destilado de Mole.



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Destilación:

Tiene doble destilación en alambiques de cobre, 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 agrega el destilado de mole para obtener lo mejor del espirituoso.