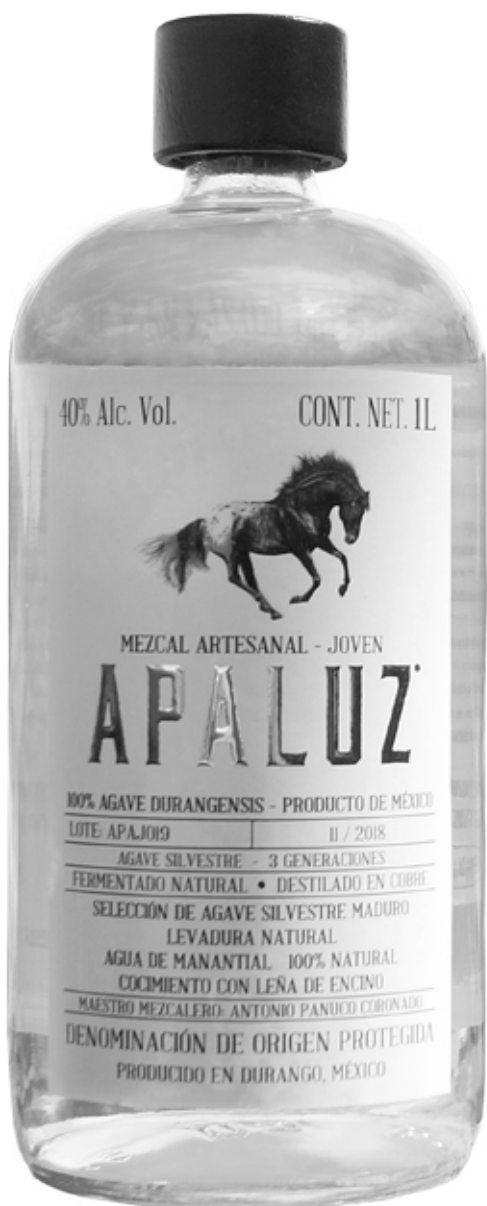


RIVIERA

Wines & Spirits

MEZCAL APALUZ

Joven artesanal



100% Agave Duranguensis o cenizo.

COMPOSICIÓN

Capado de quiote.

Limpia de agave y extracción.

Cocimiento de piña.

Majado artesanal con hacha.

Fermentación en piletas de madera.

Doble destilación en cazo y serpentín de cobre.

Homogeneización del lote.

Filtrado.

Embotellado.

PROCESO DE ELABORACIÓN

40% alcohol volátil.

CARACTERÍSTICAS

COMENTARIOS DEL MEZCALIER

Mezcal transparente con brillo y mucho cuerpo, las perlas caen muy lentamente, notas ahumadas ligeras, aromas a frutos cítricos, miel y almendra. Al ser tomado, luego de un minuto el sabor queda en la boca de manera muy agradable.

ACOMPAÑAMIENTOS

Por ser un mezcal de tan buen cuerpo y sabor, es perfecto para acompañar con una botana de queso añejo o de cabra, jamón serrano, aceitunas, naranjas con sal de gusano o chapulín, o de una buena carne a las brasas ya sea roja o blanca como una lonja de salmón.

Servir entre los 10 y 15 °C.

TEMPERATURA

1 Lt.

CAPACIDAD