



ALIPÚS SAN ANDRÉS OAXACA, MÉXICO.





MEZCAL ARTESANAL

Variación: 100% de maguey espadín de colinas bajas y planicies de tierra caliente blanca y zonas de poca vegetación.

Alcohol: 47,0 %

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre, fermentado en tinas altas cónicas de encino.

NOTAS DEL MEZCALIER

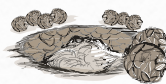
-  Tono incoloro y claro.
-  Horno de tahona, confites y elementos grasos.
-  Este mezcal se distingue por las condiciones de la planta con tierras anaranjadas y blancas y fermentaciones largas, que marcarán en sabores los tonos frutales.
-  Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



Selección de la planta



Corte



Cocción



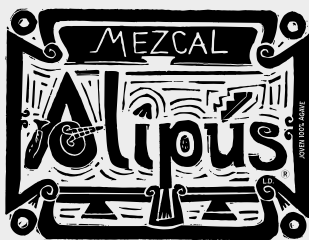
Molienda



Fermentación



Destilación



La Destilería

Alipús nace en 1999 como un proyecto alternativo, respaldado por Destilería Los Danzantes, con la idea de hacer un mapeo de Oaxaca a través de las diferentes expresiones de sus mezcales, los cuales se diferencian unos de otros por las condiciones donde se produce, su suelo, el agua, y el clima de cada uno, es decir, el terruño. Por otro lado, se busca promover y desarrollar a los productores tradicionales de Oaxaca, sus conocimientos y sus productos de alta calidad, los cuales no tenían la difusión que tienen actualmente.