



ALIPÚS SAN LUIS EDICIÓN ESPECIAL OAXACA, MÉXICO.

MEZCAL ARTESANAL

Variedades: Tobalá (42%) Agave potatorum Zucc., Espadín (42%) Agave angustifolia Haw., Sierra Negra (10%) Cirial (6%) Agave karwiskii Zucc.

Alcohol: 47,7 %

Cocción: Horno cónico de piedra bajo tierra..

Molienda: Tahona chilena.

Fermentación: Natural, 6 días en tinas de pino.

Destilación: Alambique de cobre de 250 l.

NOTAS DEL MEZCALIER



Tono incoloro y claro.



Aromas herbáceos con notas a miel y especias.



Entrada suave y refrescante con notas a menta fresca y cítricos.



Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



Selección de la planta



Corte



Cocción



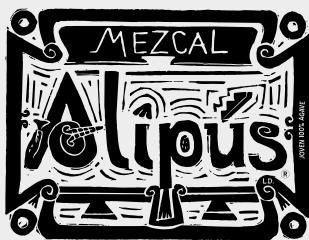
Molienda



Fermentación



Destilación



La Destilería

Alipús nace en 1999 como un proyecto alterno, 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.