



ALIPÚS SAN MIGUEL SOLA EDICIÓN ESPECIAL OAXACA, MÉXICO.

MEZCAL ARTESANAL

Varietades: Maguey Arroqueño, Agave americana var. oaxacensis Maguey cultivado en el paraje denominado AGUA DE CHANO, Los Sabinos, Sola de Vega.

Alcohol: 47,5 %





Cocción: Horno cónico de piedra bajo tierra con leña de encino.

Molienda: Machacado a mano con mazo en canoa de madera.

Fermentación: Natural en tinajas cilíndricas de madera.

Destilación: Doble destilación en olla de barro.

NOTAS DEL MEZCALIER

-  Tono incoloro y claro.
-  Aromas a frutas, plátano sobre-madurado, maguey cocido, chocolate amargo y nota anisada.
-  Entrada dulce con notas a plátano y a chocolate con un toque de anís y canela.
-  Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



Selección de la planta



Corte



Cocción



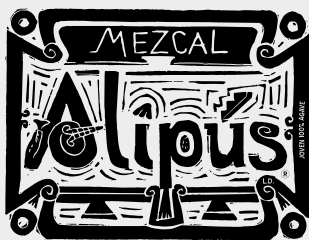
Molienda



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.