

Marca Negra Mezcal Ensemble

De unieke ultra-premium Mezcal van Marca Negra zijn vakkundig gemaakt in kleine batches door verschillende Maestros Mezcaleros (meesterdistillateurs).

Het begint met de manueel geoogste agaveplanten. De piñas (harten) worden langzaam gekookt in met mesquite-hout gestookte aarden putovens.

De gekookte agave wordt vervolgens fijngemaakt, meestal door een groot stenen wiel en vervolgens in houten vaten met bronwater gefermenteerd. De spontane fermentatie vindt plaats via natuurlijke wilde gisten in de lucht, dit proces kan weken in beslag nemen. De puree wordt vervolgens tweemaal gedistilleerd in koperen pot stills.

Elke variëteit bevat verschillende en agave-melanges die resulteren in zeer uitgesproken, uiteenlopende smaaktonen. Van de subtiele rookmaak en pittige afdrank van de Dobadan tot de citroenschil en granaataplelextract met witte peper finish van de Tepeztate, elke uitdrukking wordt geproduceerd en aangepast aan het traditionele smaakprofiel van de distilleerder, volgens de oude tradities van de mezcal-productie.

Soort Spirit:	Mezcal
Variëteit / Type:	Mezcal (Joven)
Herkomst:	Santa Maria La Pila en Miahuatlan, Oaxaca
Land:	Mexico
Distillateur:	Maestro Mezcalero Alberto Ortiz
Type distilleerketel:	Copper Pot still
Bottelaar:	Marca Negra
Ingrediënten:	Blend van agave Bicuise, Espadín, Madrecuishe, Mexicano en Sanmartín.
Kleur:	Helder, kleurloos
Geur:	Rokerig, kruidige neus met tonen van chocolade en gebrande suiker.
Smaak:	Ronde, bijna zoete, rokerige aanzet met tonen van citrus, gele pruim, kruidnagel en witte peper met een lange, rokerige afdrank.
Rijping:	n.v.t.
Leeftijd / jaartal:	n.v.t.
Alc %:	48,1%
Website producent:	https://marcanegra.com/

