

## MEZCAL DELIRIO DE OAXACA

### FICHE TECHNIQUE "MEZCAL DELIRIO AÑEJO" MINIMUM 12 MOIS



**Type:** Mezcal 100% Agave.

Produit obtenu à partir de la distillation et de rectification des moûts. Il est préparé directement avec sucres de la partie centrale de l'agave mûri, précédemment hydrolysé ou cuits et soumis à fermentation alcoolique avec de la levure.

**Caractéristiques:** Fait main et produite dans un "palenque" (construction typique mexicaine) situé dans Miahuatlán-Oaxaca. Ce mezcal 100% agave est un mélange de l'agave "Espadin" et "Madre Cuixe", et les deux sont cultivés à la main. Cet agave a été cuit pendant trois jours dans un four traditionnel en pierre. Pour l'extraction du jus est utilisé une "tahona" (moulin) avec fermentation naturelle en fûts de bois contrôlée par la vue, le son et l'odeur. La capacité de la bouteille est de 700 ml. Double distillée dans des alambics en cuivre. La teneur en alcool est de 40% VOL.

Arôme robuste de bois et douces notes obtenues au cours du vieillissement pendant douze mois en fûts de chêne blanc nouveaux. Notes herbacées dû au mélange de deux agaves différents.

En 2011, l'Association Mexicaine des Contenants et Emballages vous donne le Prix "Botella Estelar" par le conception innovant de ses bouteilles. Cette même année, il a également reçu le Prix IWSC avec catégorie Argent, pour sa mezcal Reposado et Añejo.

**Préparation:** Mezcal est faite avec le cœur de l'agave. Lorsque la plante atteint sa maturité (6 à 8 ans) est récoltée et les feuilles sont coupées ne laissant que le cœur ou "ananas". Puis elle est cuite dans un four à pierre pendant trois jours. Fabricants modernes cuire généralement ce "ananas" dans de grands fours en acier inoxydable et alors broyés avec des concasseurs mécaniques. La bagasse obtenue est placée dans des seaux en bois de 1000 à 2000 litres. L'eau est ajoutée au mélange et recouvrir avec l'agave écrasé. On fait fermenter pendant trois à vingt jours pour transformer les sucres dans alcool et dioxyde de carbone ainsi que d'autres produits obtenus de la fermentation comme levures et d'autres bactéries. La première distillation de cette masse, nous fournit un alcool de 20 à 25 °. Pour développer un produit avec une meilleur qualité est redistillées pour atteindre un rang de 40°. Dans ce processus ne doit pas ajouter de l'eau parce que ce serait dénaturer la boisson.

**Logistique:** Unités par carton / Cartons par palet / Unités par palet: 6 / 65 / 390

