

MEZCAL DELIRIO DE OAXACA

FICHA TECNICA MEZCAL AÑEJO MINIMO 12 MESES



Tipo: Mezcal 100% Agave.

Producto obtenido de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras.

Características: Realizado a mano de forma meticulosa y producido en un palenque tradicional localizado en Miahuatlán-Oaxaca. 100% agave de una mezcla de agave espadín y Madre Cuixe ambos cultivados a mano. Este agave fue cocinado durante tres días en un horno tradicional de piedra. Extracción de jugos por medio de tahona y fermentación natural en cubas de madera controlada por la vista, sonido y aroma.

Botella de 700 ml. Doble destilación en alambiques de cobre. Grado alcohólico 40 % ALC. VOL.

Robusto aroma a madera con elegantes notas dulces obtenidas durante su añejamiento durante doce meses en barricas de roble blanco nuevas. Presenta notas herbales por la mezcla de dos agaves distintos.

En el año 2.011 la Asociación Mexicana de Envases y Embalajes le concedió a Mezcal Delirio el Premio Botella Estelar por su logro y novedoso diseño de sus botellas. En ese mismo año recibió también el premio IWSC categoría Plata para sus mezcales Reposado y Añejo

Elaboración: EL mezcal se fabrica con la piña o corazón del agave. Cuando la planta llega a su madurez (de 6 a 8 años) se cosecha, se cortan las hojas y se deja el corazón o piña. A continuación se cuece en hornos de piedra durante tres días. Los fabricantes modernos suelen cocinar las piñas en grandes hornos de acero inoxidable y luego las muelen con trituradoras mecánicas. El bagazo resultante se coloca en cubos de madera de 1000 a 2000 litros, se agrega agua a la mezcla y se cubre con el agave triturado. Se deja fermentar de tres a veinte días para transformar los azúcares contenidos en la piña en alcohol y bióxido de carbono así como en otros productos resultantes de la fermentación como las levaduras y otras bacterias. La primera destilación de esta masa produce alcohol de 20 a 25°. Para elaborar un producto de mejor calidad se vuelve a destilar para alcanzar una graduación de 40°. En este proceso no se debe añadir agua porque esto significaría adulterar la bebida.

Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 6 / 65 / 390

