

## MEZCAL DELIRIO DE OAXACA

### FICHA TECNICA MEZCAL BLANCO SIN AÑEJAMIENTO



**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 Matatlan-Oaxaca. 100% agave *Angustifolia* (maguey espadín) con un mínimo de siete años de edad cultivado 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 42 % ALC. VOL.

Robusto perfil de agave Espadín con suaves notas dulces y carácter semi ahumado.

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

