



CATÉGORIES

	CUISSON 	MOUTURE 	FERMENTATION 	DISTILLATION 
MEZCAL	<ul style="list-style-type: none"> • Fosse à rôtir • Four en maçonnerie • Autoclaves 	<ul style="list-style-type: none"> • Tahona • Trapiche • Broyeurs mécaniques • Train de boyage • Diffuseur 	<ul style="list-style-type: none"> • Bassins en maçonnerie • Fût de bois • Reservoir en acier inoxydable 	<ul style="list-style-type: none"> • Alambic. • Colonnes de cuivres ou INOX • Distillation en continu
ARTESANAL MEZCAL	<ul style="list-style-type: none"> • Fosse à rôtir • Four en maçonnerie 	<ul style="list-style-type: none"> • Maillet • Tahona • Trapiche • Broyeurs mécaniques 	<ul style="list-style-type: none"> • Peau d'animal • Cavités (Pierre, sol, bois) • Bassins en maçonnerie • Fût de bois 	<ul style="list-style-type: none"> • Alambic. • Distilateur en cuivre • Distilateur en argile • Distilateur en Inox • Distilateur en bois
MEZCAL ANCESTRAL	<ul style="list-style-type: none"> • Fosse à rôtir 	<ul style="list-style-type: none"> • Maillet • Tahona 	<ul style="list-style-type: none"> • Peau d'animal • Cavités (Pierre, sol, bois) • Bassins en maçonnerie • Fût de bois 	<ul style="list-style-type: none"> • Alambique en argile ou en bois

CLASES

BLANCO O JOVEN	<p>Mezcal incolore et translucide qui n'est soumis à aucun type de processus ultérieur</p> <p>Ajustement de la teneur en alcool uniquement</p>	ÉLEVÉ EN VERRE	<p>Mezcal stabilisé dans un récipient en verre pendant plus de 12 mois sous terre ou dans un espace avec des variations minimales de lumière, de température et d'humidité.</p>	AÑEJO	<p>Mezcal qui doit rester plus de 12 mois dans des récipients en bois de moins de 1000 litres, avec des variations minimales de lumière, de température et d'humidité</p>
REPOSADO	<p>Mezcal qui doit rester entre 2 et 12 mois dans des récipients en bois, sans restrictions de taille et de forme, et avec des variations minimales de lumière, de température et d'humidité</p>	SAVEUR AJOUTÉ	<p>Mezcal auquel les ingrédients doivent être incorporés directement pour ajouter des saveurs, comme le ver maguay, la damiana, le citron, le miel, l'orange, la mangue, entre autres.</p>	DISTILLÉ AVEC.	<p>Mezcal qui doit être distillé avec des ingrédients pour incorporer des arômes, comme la poitrine de dinde ou de poulet, le lapin, sauce au chocolat "mole", les prunes, des herbes endémiques entre autres.</p>



L'EXPÉRIENCE
MEZCAL
EXPERIENCE