



Description

Le Mezcal Huichichiqui Americana est un mezcal Joven qui offre une expérience gustative riche et complexe. Dès la première gorgée, il révèle une douce et séduisante saveur de terre humide, suivie par des notes fraîches et vivifiantes d'agrumes. En bouche, un goût persistant de cardamome se développe, ajoutant une profondeur épicée et chaleureuse qui perdure longtemps après la dégustation. Ce mezcal capture l'essence de la terre et des épices, offrant une harmonie de saveurs qui ravira les palais les plus raffinés.

Maître Mezcalero

Michel Aguilar Carranza



HUICHICHIQUI
MEZCAL ARTESANAL



Notes de dégustation

Visuel

Couleur argent translucide



Olfactif

Notes lactiques, herbacées, agave fraîchement cuit.



Goût

Remplit la bouche d'une saveur douce de notes minérales, de terre humide, de racines de jicama, de notes d'agrumes, d'épices cardamomo, de feuilles sucrées uniques longue permanence en bouche.



Cuisson

Cuisson lente à la vapeur avec bois de pin, mezquite et fresno dans un fosse conique en terre recouvert de pierre volcanique.



Mouture

Broyeur à couteaux semi-automatique



Fermentation

Levures endémiques de la région, dans fûts en bois de pin



Distillation

Double distillation dans alambic de acier inoxydable et cuivre



Niveau d'appellation

• DO



Prix et distinctions

• Double Médaille d'Or - San Francisco World Spirits Competition 2024



Marque

Mezcal Artesanal
Huichichiqui Americana



Producteur

Agaves Unidos de Puebla



Région

Atlixco, Puebla



Origine

Puebla



Catégorie

Artesanal



Classé

Joven



Appellation

P403B



Agave

Americana



Alc/Vol

48.5%



Vol. Net

750 ml



UVC

1



Code SAQ

15398509