

Mezcólogo Bacanora Artesanal

Denominación de Origen Protegida — BACANORA

CATEGORIA	CLASSE	FORMATO	GRADAZIONE
Bacanora Artesanal	**Joven**	**700 ml**	**42% Alc. Vol.**

IL PRODOTTO / EL PRODUCTO

Il Bacanora è il distillato emblema di Sonora - prodotto esclusivamente con Agave angustifolia del deserto sonorense. Con Denominazione di Origine dal 2000, è l'equivalente sonorano del mezcal. Mezcólogo Bacanora esprime il carattere minerale e vegetale del deserto con la cottura in forni conici di argilla e la fermentazione in rovere.

DATI DI PRODUZIONE / DATOS DE PRODUCCIÓN

Stato *Estado*	**Sonora**	Macinazione *Molienda*	**Tahona di pietra**
Comune *Población*	**San José de Primas**	Fermentazione *Fermentación*	**Tini di rovere**
Maguey *Agave*	**Agave Angustifolia**	Lievito *Levadura*	**Nativo**
Maturazione *Maduración*	**5 anni**	Distillatore *Destilador*	**Alambicco di acciaio inox**
Forno *Horno*	**Conico in argilla**	N. distillazioni	**2**

NOTE DI DEGUSTAZIONE / NOTAS DE CATA

ASPETTO VISIVO

Cristallino e limpido con riflessi argentati.

AROMI

Note di maguey cotto, finemente affumicato, con piacevole nota lattica di cuoio e con reminiscenze di fattoria e paglia fresca.

SAPORI

Delicate note erbacee accompagnate da sentori lattici ed un piacevole finale di anice.

PRODUTTORE
/ Productor

Eberth Daniel Vera Canseco
RFC: VECE80114JA6
Arteaga 520, Oaxaca de Juárez,
Oaxaca, México C.P. 68000