

Perro De San Juan Grana Cochinilla Мескаль Пэрро Ду Сан Хуа́ Грэна Кочини́лья

Страна производства: Мексика, Оахака

Производитель: Casa Perro Santo

Категория: Ховен

Крепость: 42,3 %об.

Особенность: произведен из агавы сорта Эспадин возрастом 7-8 лет, пиньи обжариваются в течении 4-8 дней в конических каменных ямах-печах, ферментация проходит в чанах из древесины Оките в течении 7-8 дней, окрашивается кармином (краситель, получаемый из насекомых группы кошенили (от. Исп.: cochinilla))

Цвет: рубиновый

Аромат: интенсивный, многогранный, раскрывается оттенками ванили, груши, розы, нюансами цитрусовых фруктов, мяты, овощей, а также минеральными, дымными тонами

Вкус: многогранный, сбалансированный, округлый, насыщенный, раскрывается тонами спелого банана, цитрусовых фруктов, можжевельника, аниса, скошенной травы, мяты, корицы, копченостей и дыма в продолжительном и гладком послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, с блюдами мексиканской кухни.



Perro De San Juan Cirial Мескаль Пэрро Ду Сан Хуа́ Сириа́л

Страна производства: Мексика, Оахака

Производитель: Casa Perro Santo

Категория: Ховен

Крепость: 42,3 %об.

Особенность: произведен из агавы сорта Karwinskii возрастом 12 лет, пиньи обжариваются в течении 4-8 дней в конических каменных ямах-печах, ферментация проходит в чанах из древесины Оките в течении 7-8 дней

Цвет: прозрачный

Аромат: интенсивный, раскрывается тонам зеленого перца, трав, алоэ, овощей, зеленого гороха, а также минеральными солоноватыми нюансами и нотами дыма

Вкус: многогранный, сбалансированный, округлый, фруктовый с нотами дыни, яблока, инжира, изюма, трав, ананаса, овощными нюансами и оттенками овощей, цитрусов, дыма, пряностей в продолжительном и минеральном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, с блюдами мексиканской кухни



Mezcal Artesanal

PERRO DE SAN JUAN®

Компания расположена в Сан-Дионисио-Окотепек, в 65 км от Оахаки, исторического центра, занесенного в ЮНЕСКО, региона с непревзойденным сельскохозяйственным богатством. Casa Perro Santo представляет миру местные мескалы, произведенные семьями с богатым опытом, которые занимаются их производством на протяжении более чем четырех поколений. Вода для производства мескалей берется из Серро-де-ла-Крус, природного источника, расположенного в Сан-Дионисио-Окотепек. Мескалы от Casa Perro Santo — это чистота природы в каждом глотке.

Casa Perro Santo — 100% мексиканская компания, которая занимается сохранением разных видов агавы и производством напитков из нее. Компания предлагает продукты, которые своим вкусом и ароматом вызывают бесконечные эмоции.