



FICHA TÉCNICA

Mezcal Artesanal
ANTIFAZ[®]
It's real life, but better

CARACTERÍSTICAS

Marca Comercial: ANTIFAZ
Tipo/Categoría: Blanco/Joven
Agaves empleados: Agave Cenizo
Maestro Mezcalero: Antonio Panuco Coronado
Elaboración: Tradicional y Artesanal
Crecimiento del Agave: 14 años
No. de Destilaciones: 2 (Doble)
Tipo de Horno: Cónico de tierra
Tipo de Molienda: Manual con hacha
Tipo de Destilador: De cobre con montera de madera y serpentín de cobre. Se usa leña de encino en la destilación
Fermentación: En tinajas de madera con agua de manantial, sin levadura adicionada
Abocado: Con especias & cítricos
Porcentaje de Alcohol: Vol:40%
Ajuste de Riqueza Alcohólica: Sin colas, ni puntas.
Contenido Neto: 750 ML.

EL PLACER

Vista: Cristalino, brillante.

Olfato: Maguey cocido, cítricos y especias.

Gusto: Mezcal ABOCADO con una entrada suave pero intensa, un dejo que hace notar su origen silvestre, dulce y elegante final.

Maridaje: Excelente acompañante en platillos con base en carnes rojas a las brasas, ceviches y aguachiles picantes, salmón y robalo al vino blanco, ideal para una noche de quesos fuertes. Va de la mano con Sashimi de atún y platillos sazonados con curry.

Notas de Cata: Suaves aromas cítricos e inicio intenso, dejando al final sabores dulces muy agradables al paladar.

Compromiso: Se producen lotes no mayores a 1,300 botellas y TODO su PROCESO ES MANUAL, desde la Jima hasta el envasado, fomentando así las fuentes de trabajo de personas de la región.

Reseña: La familia que dio origen a la destilería APALUZ lleva más de un siglo en la elaboración de mezcal, velando por mantener los procesos artesanales y tradiciones en su elaboración.

LA CASA

Zona de Origen:

En Nombre de Dios, Durango

Casa Productora:

APALUZ S.A. de C.V.

Fecha de Fundación:

1862 producción de mezcal familia

Una Marca de:

Antigua Destilería Don Florencio S.A. de C.V.



www.mezcalantifaz.com