

MEZCAL GUSANO – TRADICIÓN CHACOYA – TEHUANA MEZCAL 100% AGAVE – JOVEN, ENVASADO DE ORIGEN – BEBIDAS EXCELENTES S.A. DE C.V. KM.7,5 CARRETERA INTERNACIONAL SAN PABLO – ETLA. – OAXACA – MÉXICO – C.P. 68258

CALIDAD CERTIFICADA – HECHO EN MÉXICO 40% ALC. VOL. CONT. NETO 750 ML.

mbesamex@hotmail.com

Al examen visual se ve limpio e intenso cubriendo con los requisitos del análisis visivo del destilado. A las tonalidades de las cualidades cromáticas se impone un amarillo pajizo con toques plateados.

Al examen olfativo es una nariz donde los olores son limpios y netos. En el momento en que se captan las notas olfativas se reconocen la madera quemada, el heno, los sales minerales, la corteza de árbol mojada, la cáscara de almendra y las tunas (fruta del cactus).

Al examen gustativo es suave y no agrede el paladar; el alcohol no es la sensación dominante, al revés deja que los aromas percatados a la nariz se repitan positivamente en la boca destacando el parámetro de la quemadura de madera y de la cáscara de almendra.

Al examen retro-olfativo siguen persistiendo, hasta ensanchándose, los sabores de tostadura de leño, corteza de árbol y también un toque de tuna que tiende a raspar un poco la lengua. La persistencia gusto-olfativa pivotea alrededor de los 30 segundos.

OPINIÓN PERSONAL: Trátase de un destilado que no necesita maridaje porque déjà las papilas degustativas satisfechas y con gran complacencia en seguir apreciando esta placentera emoción. La comparación que sale espontánea por su sensación de tostadura de madera es la que lleva directamente a un whisky que nace de cereales tostados como un Talisker. De hecho, es como una hermandad de destilados entre Nuevo y Viejo Mundo.