



## EL JOLGORIO CUISHE

### Ancestral Artisanal Mezcal | 100% Agave Cuishe

Un mezcal herbacé aux saveurs minérales. El Jolgorio Cuishe est élaboré à partir d'agave sauvage et semi-cultivé de Santa Maria Zoquitlan, Oaxaca. Cette variété est appelée "Cuixe/ Cuishe" dans la langue indigène zapotèque. En raison de ses feuilles hérissées et de son processus laborieux, elle représente moins de 1 % des agaves actuellement cultivés dans l'État. Il faut 13 ans pour que l'agave Cuishe arrive à maturité avant d'être récolté pour la production de mezcal. Des troncs entiers de Cuishe sont ajoutés pour produire un spiritueux au profil aromatique vert et riche en minéraux. Les piñas et les troncs sont broyés à l'aide d'un "Tahona", fermentés naturellement dans des cuves en bois ouvertes, cuits dans des fours coniques en terre et distillés artisanalement à l'aide d'alambics traditionnels en cuivre.

#### Tasting notes