

Ninfa



KRAJ	Meksyk
REGION	San Sebastian del Oeste
RODZAJ	Raicilla
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	43,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Więcej informacji:

KOLOR:

Przeźroczysty, widoczne małe włókna.

NOS:

Świeży i bardzo ziołowy. Sporo nut piżma, młodych szyszek sosnowych oraz delikatnie przebijające się aromaty czarnego bzu. W tle pojawiają się nuty cytrusów: mandarynki, limonka i skórka z cytryny.

USTA:

Kwasowość dojrzałych cytrusów oraz octu z białego wina. Delikatne nuty ziołowa jak mięta czy tymianek. Pojawia się również gruszka kandyzowana z wanilią.

KOŃCÓWKA:

Długi, utrzymujący i zaskakujący. Sporo aromatów ziemistych, wraca do nas piżm z cytrusami.

ALKOHOL:

43%

UWAGI:

Raicilla- rodzaj alkoholu powstającego z innego rodzaju agawy (głównie Maximiliana) rosnącego na górzystych terenach. Smak jest określany jako „coś” pomiędzy Tequila (czysty i owocowy), a Mezcalem (delikatnie dymny).

Ninfa jest wytwarzana przez rodzinę Galindo od XVI wieku w tym samym miejscu, w górach San Sebastian del Oeste. Ninfa Raicilla powstaje wyłącznie z agawy Maximilian, jest pieczona w glinianych piecach opalanych lokalnym drewnym, fermentowana w dębowych beczkach (200L) oraz destylowana w miedzianym alembiku dwukrotnie.

Rodzina Galindo inwestując w markę Ninfa, głównie inwestują w projekty w pomocy rozwoju lokalnego środowiska.

Ninfa jest wytwarzana zgodnie z bardzo restrykcyjną polityką doboru agawy, przez co roczna produkcja jest ograniczona do jedynie 2500 butelek.

Ninfa Raicilla