



Lote 2025 - 40°

Perfil de Cata

Maestro Raicillero

Paco Zepeda



RESUMEN DE CATA ANALITICA

A vista

Untuosidad: Alta

Color: Cristalino

Limpidez:

Cristalino sin impurezas

A nariz

Intensidad: Alta

Notas

Humo

Pimienta

Pimiento verde

Agave

Petricor

A nariz

Notas de humo

Vainilla

Agave cocido

Madera

Tacto medio

Retro nasal agradable

Gusto agradable

Retro Gusto Largo

ORIGEN & PROCESO ARTESANAL

Región:

Agua Zarca, Municipio de Mixtlan, Jalisco, México.

Tipo de Raicilla:

Artesanal

Agave Utilizado:

Maximiliana de 7 a 8 años, maduros.

Taberna:

La Zarqueña, con el registro número 50 otorgado por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla AC.

Taberna:

La Zarqueña, con el registro numero 50 otorgado por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla AC.

Orografía del lugar:

Cerril.

Fermentación:

Fermentación espontánea de 7 a 8 días, según la temperatura, con levaduras endémicas de la región en tanques de acero inoxidable de 500 kilos con criba.

Destilación:

Destilación única en equipos tipo árabe de acero inoxidable de 500 kgs, para preservar aromas y sabores. Almacenado en acero inoxidable y vidrio.

DESCRIPCIÓN

Mula Azul, destilada en nuestra fábrica "La Zarqueña", utilizamos únicamente materia prima (Agave Maximiliana) de una edad de 7 u 8 años. Nuestros agaves son cultivados en la región de Mixtlán, a una altitud de 1750 msnm.

Como compromiso con el entorno, no deforestamos el bosque; el encino, el roble y el pino conviven y hacen simbiosis con nuestros agaves, permitiéndoles un desarrollo óptimo. La fauna local enriquece nuestro destilado, estableciendo un ecosistema único que contribuye a un atractivo regional.

Cuando nuestros agaves están listos, tienen lecturas de por lo menos 35 grados Brix. Nuestro proceso es completamente artesanal; la jima la realizamos con lugareños de la comunidad. Con ayuda de mulas, sustraemos las piñas ya maduras de las laderas de los cerros y son transportadas hasta la fábrica para su procesamiento.

Nuestros hornos de piedra de 3 y 10 toneladas (previamente calentados por 10 horas y alcanzando una temperatura de 1100 grados Celsius) reciben la carga y su proceso llevará 72 horas hasta que el producto quede completamente cocinado; utilizamos leña de roble y encino.

Después de ello, las piñas son fragmentadas en una "canao" de madera para pasar directamente a un molino de acero inoxidable grado alimenticio y obtener el bagazo que se pasará a fermentación con levaduras endémicas de la región por 8 días en nuestros contenedores de acero inoxidable para garantizar la inocuidad del proceso.

La fermentación se realiza con el bagazo del agave. Cuando el fermento está listo, se pasa inmediatamente para su destilación en nuestro equipo tipo árabe de acero inoxidable grado alimenticio.

