



MEZCAL



**VIEJO
INDECENTE**



ビエホ インデセンテ

このメスカルは、メキシコはオアハカ州ミアワトランにあるルーカス家が3世代に渡り小さな蒸溜所で丹精込めて製造して来ました。

年間降水量は500 mm以下でカルシウム石灰質として知られる土壌を含む地域で、豊かさと生産性の点で非常に優れています。海にも近いことからメスカルにも影響を与えます。春と秋の間に、海の風は南の山々を渡り、海や塩の香りがスピリッツに溶け込みます。

他のメスカルとは製造工程が異なり、殆どがアガベを焼くのではなくスチームオープンで加熱される為、ロスも少なくスモーキーさがありません。

発酵はモンテズマの木樽で行われ、銅製の単式蒸溜器で2回蒸溜されます。原料は8-30年の間自然に育ったアガベを100%使用し、蒸溜後のスピリッツは熟成させずにボトリングされます。



ビエホ インデセンテ エスパディン

アルコール度数 45° 容量 750ml

ケース 6 入

原料は8-10年成長したエスパディン（別名アングスティフォリア）を使用。ミネラルやハーブのような香りと塩分や柑橘系甘さを感じ後味はスッキリしています。

（受賞歴）

- ・Spirits of Mexico 2014 - Silver
- ・International Review of Spirits Award 2015 - Gold
- ・San Francisco World Spirits Competition 2016 - Gold



ビエホ インデセンテ エンサンブレ

アルコール度数 48° 容量 750ml

ケース 6 入 POSコード 7503002311813

エスパディンとマドレクイシェのブレンド。新緑のような香りと青草やアスパラガスのような味わい。後味は際立ったスパイシーさを感じます。

（受賞歴）

- ・Spirits of Mexico 2014 - Gold
- ・The fifty Best NY 2015 - Gold



ビエホ インデセンテ マドレクイシェ

アルコール度数 48° 容量 750ml

ケース 6 入 POSコード 7503002311806

原料は15-17年成長したマドレクイシェ（別名カルウインスキー）を使用。ユーカリや干草、土のような香りと滑らかでフルーティーな味わい。後味はまるやかでシルキーさが長く続きます。

（受賞歴）

- ・The fifty Best NY 2015 - Double Gold



ビエホ インデセンテ テペスタテ

アルコール度数 48° 容量 750ml

ケース 6 入 POSコード 0742832378260

原料は約30年成長したマルモラタを使用。こちらは典型的なメスカルの製造工程を用いアガベの加熱処理方法はホワイトオークで直火焼き。華やかでバナナの香りと濃くのある焼き菓子のような味わい。後味はシナモンの甘い香りを感じます。



アクサス株式会社 貿易事業部

徳島本社

〒770-8054 徳島県徳島市山城西 4-2
TEL. 088-654-0077 FAX. 088-654-0080

東京営業所

〒107-0062 東京都港区南青山 2-2-15 843号
TEL. 03-3868-0444 FAX. 03-3868-0445