

# AGAVE TOBALA



L'agave Tobala (*potatorum*) cresce selvaggiamente in alta quota e la sua dimensione relativamente minuscola produce quantità estremamente limitate di mezcal intensamente aromatico. A causa delle dimensioni ridotte e del lungo periodo di crescita (12-15 anni), l'agave Tobala sta diventando sempre più rara. È considerato da molti l'agave per eccellenza e molti marchi hanno adottato misure di sostenibilità per garantire che il mezcal realizzato con l'agave Tobala continui in futuro.

A differenza della maggior parte degli altri agave, Tobala non produce hijuelos, che sono i germogli che spuntano intorno alla pianta principale una volta maturata. Per questo motivo, il Tobala può crescere solo da seme. Città come Santa Catarina Minas, Oaxaca, hanno due diversi tipi di Tobala: il Tobala Chino che cresce al sole, e il Tobala Orejon che cresce all'ombra. I due diversi tipi di Tobala hanno un carattere e un gusto notevolmente differenti. Alcuni mezcaleros, come Tio Rey (Mezcal Vago) a Sola de Vega, coltivano con successo l'agave Tobala da decenni.

## LA MEDIDA

Mezcal Artesanal  
cod. LMMTO  
6 x 70 cl x 40,4%

Categoria: Mezcal Artesanal

Classe di età: Mezcal Joven

Regione dell'agave: Oaxaca-Tlacolula de Matamoros

Tipo Agave: Tobala

Distillazione: Doppia

