



NAMI®

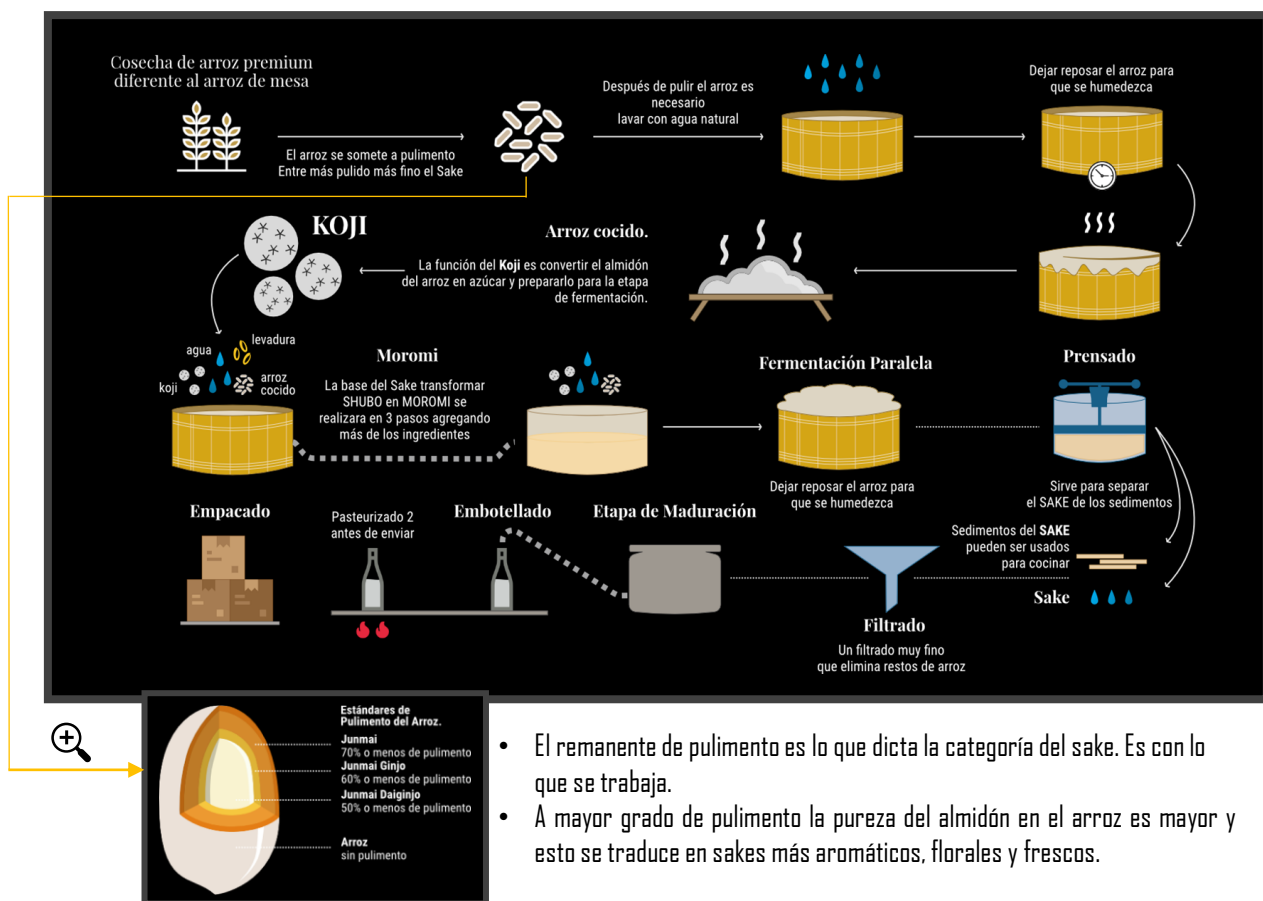


LA CATEGORIA DEL SAKE

- El sake es una bebida alcohólica hecha a partir de arroz fermentado y usualmente ronda los 16% de alcohol.
- El sake premium se elabora principalmente con cuatro ingredientes: arroz, agua, koji (Hongo especial utilizado para convertir los almidones del arroz en azúcar), levadura.

EL PROCESO DEL SAKE

- El proceso de la elaboración del sake comienza desde la selección del arroz y su grado de pulido. Luego el método con el que se elabora, el tipo de Koji y levadura utilizados determinarán su perfil, sabores y aromas.



- El remanente de pulimento es lo que dicta la categoría del sake. Es con lo que se trabaja.
- A mayor grado de pulimento la pureza del almidón en el arroz es mayor y esto se traduce en sakes más aromáticos, florales y frescos.

NAMI, EL PRIMER SAKE MEXICANO

- NAMI es el primer Sake hecho en México que respeta la tradición artesanal japonesa y se elabora con corazón mexicano.
- NAMI quiere decir "Ola" en japonés la cual representa la unión de nuestras culturas.

SAKE NAMI JUNMAI



NAMI Junmai es un sake ligeramente dulce el cual expresa aromas frutales que remiten a manzana verde, pera, lichi y guayaba; acompañado de una fresca acidez, aportando una textura suave con un extraordinario y persistente final.

- Prefectura: Culiacán, Sinaloa
- Arroz: Yamada-nishiki
- Pulimento de arroz: 55%
- Grado alc.: 16%
- SMV (sake meter value): -1
- Acidez: 2.3
- Color: Amarillo pajizo claro con tonos dorados.
- Aroma: Notas frutales que remiten a manzana verde, lichi, guayaba y pera.
- Sabor: Ligeramente dulce y fresco, cuerpo robusto y retrogusto prolongado.
- Maridaje sugerido: Ceviches, ensaladas, ostras.
- Perfect serve: En copa de vino frio a 5°C.

