

# BARRIL



Producido artesanalmente y de manera tradicional, siguiendo la costumbre de cada productor. En esta edición se elaboran Mezcales de Agaves Silvestres y semicultivados, provenientes de tres zonas diferentes que son Matatlán, Miahuatlán y Amatlán. Mezcal El Cortijo hace un homenaje a los Maestros Mezcaleros de Oaxaca.

**Nombre del Maestro Mezcalero:** Armando Hernández

**Nombre Común del maguey:** Maguey Barril

**Nombre Científico:** Agave Karwinskii Var.

**Edad del Maguey:** 13 Años

**Silvestre o cultivado:** Silvestre

**Tipo de Horno:** Cónico de Tierra

**Tipo de Molino:** Tipo Tahona

**Destilación:** Doble destilación en Alambique de Cobre

**Fecha de Producción:** Diciembre 2015

**Litros producidos:** 110 litros

**Lugar de Elaboración:** Matatlán.

**Graduación Alcohólica:** 48.5% Alc/Vol

**EL  
CORTIJO**  
— MEZCAL —

Comunícate al (951) 516 4848

ventas@mezcalelcortijo.com | mezcalelcortijo.com

Visítanos en 5 de Mayo 305-A, Col. Centro 68000  
Oaxaca, Oax. México.