

# ESPADÍN DE CERRO

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:** Toribio G. Jiménez

**Nombre Común del maguey:** Espadín

**Nombre Científico:** *Angustifolia Haw*

**Edad del Maguey:** 10 Años

**Silvestre o cultivado:** Cultivado

**Tipo de Horno:** Cónico de Tierra

**Tipo de Molino:** Tipo Tahona

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

**Fecha de Producción:** Abril 2017

**Litros producidos:** 120 litros.

**Lugar de Elaboración:** Miahuatlán

**Graduación Alcohólica:** 48% 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.