

JABALÍ

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: Fam. Hernández

Nombre Común del maguey: Maguey Jabalí

Nombre Científico: Agave Convallis

Edad del Maguey: 10-12 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: Agosto 2014

Litros producidos: 102 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.