



REPOSADO CON GUSANO

Elaborado con Agave Seleccionado Capón de 10 años, producido artesanalmente en palenque. Cocido en horno cónico de tierra. Fermentado en tina de madera, molido en Molino tipo Tahona y Destilado dos veces, quitando puntas y colas, únicamente manejando el puro cuerpo de la destilación y reposado por nueve meses en barricas de roble blanco americano. EL CORTIJO se especializa en mezcales con Gusano. Este mezcal fue creado por nosotros en 1996.

Tipo de Agave: Angustifolia Haw (Maguey Espadín)

Cultivado o silvestre: Cultivado

Fecha de Producción: Octubre 2017

Maestro Mezcalero: Fam. Méndez Zamora

Lugar de elaboración: Santiago Matatlán

Graduación Alcohólica: 38% Alc/Vol.

Tiempo de Reposo: Nueve meses

Tipo de Barrica: Barricas de Roble

Blanco Americano

**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.