



TRADICIONAL

Elaborado con agaves maduros, producido artesanalmente en Palenque. Cocido en horno cónico de tierra. Fermentado en tinajas de madera, molido en Molino tipo Tahona y Destilado dos veces, quitando puntas y colas, manejando únicamente el puro cuerpo de la destilación. Tipo de Agave: Angustifolia Haw (maguey espadín)

Tipo de Agave: Angustifolia Haw
(maguey espadín)

Cultivado o silvestre: Cultivado

Fecha de Producción: Febrero 2017

Maestro Mezcalero: Fam. Méndez Zamora

Lugar de elaboración: Santiago Matatlán

Graduación Alcohólica: 45% 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.