

FICHA TÉCNICA — MEZCAL JOVEN ESPADÍN

AGAVE DE NOMBRE COMÚN: ESPADÍN.

AGAVE DE NOMBRE CIENTÍFICO: (ANGUSTIFOLIA HAW).

- ROSETA DE 1.5 M DE ANCHO Y 2 M DE ALTO, DE HOJAS RECTAS, ANGOSTAS Y RÍGIDAS.
- TONOS VERDE CLARO A GRISÁCEO; ESPINAS PEQUEÑAS PERO FUERTES Y PUNTIAGUDAS.
- ALTA DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA Y GRAN VERSATILIDAD. UTILIZADO PARA MEZCAL, PERO TAMBIÉN COMO FUENTE DE FIBRA, MEDICINA Y ALIMENTOS.
- MADURACIÓN: 6 A 8 AÑOS.

- VISTA: ÁMBAR DORADO.
- NARIZ: LA BARRICA LE APORTA UN SUAVE SABOR AMADERADO.
- BOCA: SABOR A FRUTAS, MADERA, ROBLE, VAINILLA Y AVELLANA TOSTADA.
- SENSORIAL: PERSISTENTE Y CÁLIDO, CON UNA DELICADA DURACIÓN.

LUGAR DE PRODUCCIÓN: SAN MATEO MACUILXÓCHITL, OAXACA.

MEZCAL 100% ORGÁNICO | VOL. ALC.: 38.0%

HORNO: CÓNICO DE PIEDRA DE RÍO.

FERMENTACIÓN: AGUA DE POZO.

DESTILADOR: ALAMBIQUE DE COBRE.

MOLIENDA: MOLINO DE PIEDRA.

DESTILACIONES: DOS (2).

AJUSTE ALCOHÓLICO: PUNTAS Y COLAS.

TINA DE FERMENTACIÓN: MADERA DE SABINO.

BOTELLA: MEZCALERA DE VIDRIO, CORCHO, 750 ML.

