



[www.mezcalmachetazo.com](http://www.mezcalmachetazo.com)

## MEZCAL MACHETAZO SALMIANA

Nativo a la tierra calcárea del altiplano de México central en el estado de San Luis Potosí, el agave Salmiana “Gigante Verde” tarda de 10 a 12 años en madurar. La altura y el clima semiárido de la región da a los agaves silvestres sabores vibrantes de vegetación verde crujiente y cítrica. El proceso de elaboración de Mezcal Machetazo Salmiana difiere de la cocción de otros agaves, toda vez que las piñas son cocidas a través de vaporización sobre tierra en hornos de mampostería, resultando en un sabor menos ahumado.

### INFORMACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| Pueblo de Producción  | Charcas                         |
| Altitud               | 2,017 meters                    |
| Clase                 | Joven                           |
| Tipo de Agave         | Agave Salmiana Silvestre        |
| Proceso de Producción | 100% artesanal                  |
| Tipo de Cocción       | Horno tradicional de vapor      |
| Tipo de Molienda      | Molido en piedra tahona         |
| Fermentación          | Natural en tinas de mampostería |
| Destilado             | Alambique de Cobre              |

### NOTAS DE CATA

Notas florales y cítricos preludian un regusto sedoso con notas finales de jalapeño fresco.

**SAN LUIS POTOSÍ**

WILD AGAVE SALMIANA  
42% 84 PROOF

