



MEZCALMACHETAZO.COM

MEZCAL MACHETAZO SALMIANA SILVESTRE

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.

SAN LUIS POTOSÍ

AGAVE SALMIANA SILVESTRE
38% 76 PROOF

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 tinajas de mampostería
Destilado	Alambique de Cobre

NOTAS DE CATA

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

