



MEZCALMACHETAZO.COM

MEZCAL MACHETAZO ESPADIN

Agave Angustifolia/Espadín es nativo del estado de Oaxaca y el más utilizado para producir mezcal debido a sus propiedades de alto nivel de azúcares, peso y volumen. Las notas y textura del agave varían de acuerdo a la región en donde se cultiva dentro del estado de Oaxaca. Nuestro Mezcal Machetazo Espadín tiene una apreciación sedosa y platinada influenciada por el clima donde está localizada la destilería en Matatlán. El agave Espadín llega a su madurez y alta concentración de azúcares entre los 8 y 12 años.

OAXACA

AGAVE ESPADIN
42% 84 PROOF

INFORMACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Pueblo de Producción	Santiago Matatlán
Altitud	1,740 meters
Clase	Joven
Tipo de Agave	Agave Espadín
Proceso de Producción	100% Artesanal
Tipo de Cocción	Tostado en pozo de piedra
Tipo de Molienda	Molido en piedra tahona
Fermentación	Natural en barricas de madera
Destilado	Alambique de Cobre

NOTAS DE CATA

Esencias de flora fresca y madera de roble. Hierbas aromáticas intensifican el paladar, mientras clavo ahumado y otras especies ricas permanecen.

