



www.mezcaldmachetazo.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.

INFORMACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

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

NOTAS DE CATA

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

OAXACA

AGAVE ANGUSTIFOLIA
40% 80 PROOF

