



MEZCAL MACHETAZO
Artesanal

FICHA TÉCNICA

Guerrero

EDICIÓN MÉXICO · 750 ML

— GUERRERO

Cupreata Silvestre

Nuestra variedad original y más compleja. Crece silvestre sobre laderas rocosas de la cuenca del río Balsas, en las altas montañas de Guerrero —las rocas le dan minerales, el tiempo le da carácter.

NOTAS DE CATA

Toque de aroma cítrico y ahumado, textura sedosa, paladar dulce a caramelo con un retrogusto sutil de chocolate oscuro.

ESPECIFICACIONES

CLASE Joven	ABV 40 % · 80 proof
PUEBLO Petaquillas, Guerrero	ALTITUD 1,150 m
MAGUEY Cupreata Silvestre	MADURACIÓN 7–15 años
COCCIÓN Tostado en pozo de piedra	MOLIENDA Piedra tahona
FERMENTACIÓN Natural en barricas de madera	DESTILACIÓN Doble · alambique de cobre
PRESENTACIÓN 750 mL · Edición México	



Origen — Palenque artesanal en activo desde 1949 en la sierra de Guerrero. El agave *Cupreata* —conocido localmente como maguey *Papalote*— se cosecha silvestre, en plena madurez, sólo cuando alcanza la concentración ideal de azúcares. Cada lote es supervisado por nuestros *Maestros Mezcaleros*, cuyo conocimiento les fue transmitido como parte de su herencia familiar. 100 % artesanal · 100 % orgánico.

“

«El que mezcal bebe, nada teme.»

