



MEZCAL MACHETAZO
Artesanal

FICHA TÉCNICA

Oaxaca

EDICIÓN MÉXICO · 750 ML

— OAXACA

Espadín Angustifolia

El agave nativo de Oaxaca, el más utilizado para hacer mezcal por su alta concentración de azúcares. Destilado en Matatlán, tiene una apreciación sedosa y platinada influenciada por el clima del valle.

NOTAS DE CATA

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

ESPECIFICACIONES

CLASE Joven	ABV 40 % · 80 proof
PUEBLO Santiago Matatlán, Oaxaca	ALTITUD 1,740 m
MAGUEY Angustifolia · Espadín	MADURACIÓN 8–12 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 — Destilería en Santiago Matatlán, capital mundial del mezcal. El agave *Angustifolia/Espadín* alcanza su madurez ideal entre los 8 y 12 años. Las piñas se tuestan lentamente en pozos de tierra y se muelen en tahona de piedra; la fermentación es natural en barricas de madera, y la destilación se realiza en alambiques de cobre. Cada lote conserva la firma única del clima del valle.



«De la tierra al espíritu, del espíritu a la memoria.»

