



MEZCAL MACHETAZO
Artesanal

FICHA TÉCNICA

San Luis Potosí

EDICIÓN MÉXICO · 750 ML

— SAN LUIS POTOSÍ

Salmiana Silvestre

Nativo del altiplano calcáreo del centro de México. La altura y el clima semiárido le dan sabores vibrantes de vegetación verde, crujiente y cítrica. Las piñas se cuecen al vapor sobre tierra —resultando en un sabor menos ahumado, más limpio.

NOTAS DE CATA

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

ESPECIFICACIONES

| | |
|---|---|
| CLASE Joven | ABV 42 % · 84 proof |
| PUEBLO Charcas, San Luis Potosí | ALTITUD 2,017 m |
| MAGUEY Salmiana Silvestre | MADURACIÓN 10–12 años |
| COCCIÓN Horno tradicional de vapor | MOLIENDA Piedra tahona |
| FERMENTACIÓN Natural en tinas de mampostería | DESTILACIÓN Doble · alambique de cobre |
| PRESENTACIÓN 750 mL · Edición México | |

Origen — Palenque en Charcas, San Luis Potosí, a 2 017 metros de altitud. El agave *Salmiana* —conocido como «Gigante Verde»— tarda de 10 a 12 años en madurar bajo el clima semiárido del altiplano. A diferencia de otros mezcales, las piñas se cuecen al vapor sobre tierra en hornos de mampostería, lo que produce un mezcal de carácter más limpio, menos ahumado, con notas vegetales frescas.



«Dame un machetazo para reírme del dolor.»

