



Ensamble

Agave: Tobalá- Cuishe- Jabalí

Alc. vol. 45%

Cont Net: 750 ml

Edad agave: 14- 17 años de maduración

Maestro mezcalero: Honorato Cruz

Lugar: Oaxaca

Agua de fermentación: De río

Tipo de mezcal: Joven

Método: Doble destolación en alambique de cobre

Notas: Sabor a madera con chocolate y piloncillo, con notas florales y dulces al paladar. Aromas herbales con ligeros toques de tierra y raíces.

