



# Espadín

**Agave:** Espadín

**Alc. vol.** 45%

**Cont Net:** 750 ml

**Edad agave:** 10- 12 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:** Ligeramente ahumadas sabor a raíces y piloncillo, con matices dulces con sabor a piña de agave. Aromas a flores y cítricos.

**Actualmente Ganador de Medalla de ORO  
San Francisco World Spirits Awards**