



# Tepextate

**Agave:** Tepextate

**Alc. vol.** 45%

**Cont Net:** 750 ml

**Edad agave:** 24- 28 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:** Ahumadas y herbales con esencias florales, sabor a tierra y raíces con matices dulces sabor a chocolate y ligeros toques a plátano. Un mezcal equilibrado sumamente complejo