



AÑEJO

Elaborado con Agave Seleccionado Capón de 10 años, producido artesanalmente en palenque. Cocido en horno cónico de tierra. Fermentado en tinajas de madera, molido en Molino tipo Tahona y Destilado dos veces, quitando puntas y colas, únicamente manejando el puro cuerpo de la destilación. Mezcal añejado por mas de cuatro años en barrica de roble blanco americano, este mezcal es embotellado seleccionando una barrica al año.

Tipo de Agave: Angustifolia Haw
(maguey espadín)

Cultivado o silvestre: Cultivado

Fecha de Producción: Marzo de 2012

Maestro Mezcalero: Fam. Méndez Zamora

Lugar de elaboración: Santiago Matatlán

Graduación Alcohólica: 48% Alc/Vol.

Tiempo de Añejado: Cuatro Años

Tipo de Barrica: Barricas de Roble Blanco Americano

Litros Producidos: 170

**EL
CORTIJO**
— MEZCAL —

Comunícate al (951) 516 4848

ventas@mezcalelcortijo.com | mezcalelcortijo.com

Visítanos en 5 de Mayo 305-A, Col. Centro 68000
Oaxaca, Oax. México.