



CERRUDO

Producido artesanalmente y de manera tradicional, siguiendo la costumbre de cada productor. En esta edición se elaboran Mezcales de Agaves Silvestres y semicultivados, provenientes de tres zonas diferentes que son Matatlán, Miahuatlán y Amatlán. Mezcal El Cortijo hace un homenaje a los Maestros Mezcaleros de Oaxaca.

Nombre del Maestro Mezcalero: Camerino Martínez

Nombre Común del maguey: Maguey Cerrudo

Nombre Científico: Agave Americana Var.

Edad del Maguey: 15 Años

Silvestre o cultivado: Cultivado

Tipo de Horno: Cónico de Tierra

Tipo de Molino: Tipo Tahona

Destilación: Doble destilación en Alambique de Cobre

Fecha de Producción: Marzo 2013

Litros producidos: 450 litros

Lugar de Elaboración: Santiago Matatlán

Graduación Alcohólica: 46.5% Alc/Vol

**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.