

# CIRIAL

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:** José Santiago

**Nombre Común del maguey:** Maguey Cirial

**Nombre Científico:** Agave Karwinskii Var

**Edad del Maguey:** 9 Años

**Silvestre o cultivado:** Silvestre

**Tipo de Horno:** Cónico de Tierra

**Tipo de Molino:** Tahona

**Destilación:** Doble destilación en Alambique de Cobre

**Fecha de Producción:** Junio de 2013

**Litros producidos:** 220 litros

**Lugar de Elaboración:** Santiago Matatlán

**Graduación Alcohólica:** 46% Alc/Vol

**Lote actual:** N° 5

**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.