



ENSAMBLE N.1

ESPADÍN | MADRECUIXE

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: Eleazar García

Nombre Común del maguay: Espadín y Madrecuixe.

Nombre Científico: Agave Angustifolia Haw y Karwinskii Var.

Silvestre o cultivado: Cultivado (Espadín) y Silvestre (Cirial).

Tipo de Horno: Cónico de Tierra

Tipo de Molino: Desgarradora

Destilación: Doble destilación en Alambique de Cobre

Fecha de Producción: Noviembre 2017

Litros producidos: 193 litros

Lugar de Elaboración: Miahuatlán.

Graduación Alcohólica: 46% Alc/Volv

**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.