



# ENSAMBLE N.2

MADRECUIXE | BICUIXE | ESPADÍN

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:** Nicolás García

**Nombre Común del maguey:** Espadín, Madrecuixe y Bicuixe

**Nombre Científico:** Agave Karwinskii Var, Agave Angustifolia Haw.

**Silvestre o cultivado:** Silvestres (Mdx, Bix) y Cultivado (Esp).

**Tipo de Horno:** Cónico de Tierra

**Tipo de Molino:** Desgarradora

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

**Fecha de Producción:** Septiembre 2017

**Litros producidos:** 140 litros

**Lugar de Elaboración:** Miahuatlán, Oax.

**Graduación Alcohólica:** 44.5% Alc/Vol

**Lote actual:** N° 2

**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.