

ENSAMBLE N.3

MADRECUIXE | BICUIXE | TEPEXTATE

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: Madrecuixe, Bicuixe y Tepextate.

Nombre Científico: Agave Sp. (Mdx), Agave Karwinskii Var (Bix), Agave Marmorata Roezi (Tpx).

Silvestre o cultivado: Silvestres

Tipo de Horno: Cónico de Tierra

Tipo de Molino: Tahona

Destilación: Doble destilación en Alambique de Cobre

Fecha de Producción: Abril 2016

Litros producidos: 145 litros

Lugar de Elaboración: Miahuatlán.

Graduación Alcohólica: 45.5% 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.