



JOVEN 42°

AMADOR MONTES

Elaborado con agave seleccionado maduros, producido artesanalmente en Palenque. Cocido en horno cónico de tierra. Fermentado en tinajas de madera, molido en Molino tipo Tahona y Destilado dos veces, quitando puntas y colas, manejando únicamente el puro cuerpo de la destilación.

Tipo de Agave: Angustifolia Haw (maguey espadín)

Cultivado o silvestre: Cultivado

Fecha de Producción: Marzo de 2017

(se elabora 2 veces por año)

Maestro Mezcalero: Fam. Méndez Zamora

Lugar de elaboración: Santiago Matatlán

Graduación Alcohólica: 42% 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.