



JOVEN 45°

EDUARDO SARMIENTO

Elaborado con Agave Seleccionado Capón de 12 años, producido artesanalmente en palenque. Cocido en horno cónico de tierra, fermentado en tinas de madera, molido en Molino tipo Tahona y Destilado dos veces, quitando puntas y colas, únicamente manejando el puro cuerpo de la destilación con maduración mínima de 6 meses en vidrio.

Tipo de Agave: Angustifolia Haw (maguey espadín)

Cultivado o silvestre: Cultivado

Fecha de Producción: Noviembre 2015

Maestro Mezcalero: Fam. Méndez Zamora

Lugar de elaboración: Santiago Matatlán

Graduación Alcohólica: 45% 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.