



PECHUGA DE POLLO

Elaborado con Agave Seleccionado Capón de 10 años, producido artesanalmente en palenque.

Cocido en hornos cónicos de tierra. Fermentado en

tinas de madera, molido en Molino tipo Tahona y

Destilado tres veces, quitando puntas y colas,

únicamente manejando el puro cuerpo de la

destilación. A este mezcal se le adicionan frutas de la

temporada y se destila con pechugas de gallina criolla

que se incorporan durante la tercera destilación.

Tipo de Agave: Angustifolia Haw (maguey espadín)

Fecha de Producción: Mayo de 2018

Maestro Mezcalero: Fam. Méndez Zamora

Lugar de elaboración: Santiago Matatlán

Graduación Alcohólica: 49% Alc/Vol.

Destilación: Destilado Tres veces

Características: Elaborado con Pechuga de Pollo y fruta de la temporada

Litros producidos: 210 litros

**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.