

# TOBALÁ



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:** C.S.S

**Nombre Común del maguey:** Tobalá

**Nombre Científico:** Agave Potatorum

**Edad del Maguey:** 12-13 Años

**Silvestre o cultivado:** silvestre

**Tipo de Horno:** Cónico de Tierra

**Tipo de Molino:** Tahona

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

**Fecha de Producción:** Octubre 2016

**Litros producidos:** 200 litros.

**Lugar de Elaboración:** Matatlán

**Graduación Alcohólica:** 43.5% 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.