

# AGAVE ESPADIN

El Maguey espadin se adapta fácilmente a las condiciones nutricionales y climáticas adversas y requiere de altas intensidades luminicas para compensar estas dificultades.

Es la especie de agave mas cultivada en Oaxaca y muchos otros estados de la cuenca del pacifico mexicano para la producción del mezcal. El tiempo que transcurre para poder aprovecharse para la producción del mezcal es de aproximadamente 8 años.



CARIÑITO  
MEZCAL



# FICHA TÉCNICA

Categoría: Artesanal

Clase: Joven

% de Alcohol: 45 %

Copa Ideal: Copa mezcalera

Temperatura de consumo 12-15 °C

Producido y Envasado:

Santiago Matatlan, Oaxaca.



CARIÑITO  
MEZCAL



# NOTAS DE CATA

Vista: Cristalino y brillante

Nariz: Complejo en aromas que recuerdan la penca, tierra y hierba húmeda. Frutos verdes con notas a cítricos, barro, tostados y ahumados.

Boca: Sus aromas se confirman e incluso se potencian, permaneciendo en el retrogusto junto con notas frutales. Sensaciones como la acidez, astringencia y amargor conviven de forma armoniosa



CARIÑITO  
MEZCAL 