

DONCELES

MEZCAL ARTESANAL



Caja de madera Mezcal Espadín



27
CM

18
CM

MARCA	Donceles
CATEGORIA	Mezcal Artesanal 100% agave
TIPO	Blanco
% ALCOHOL	41 % Alc. Vol.
PROCESO	Artesanal
BOTELLA	Liverpool 750 ml
AGAVE	Espadín - Agave angustifolia
REGIÓN	Matatlán, Oaxaca
PERIODO DE CRECIMIENTO	7 a 9 años
TIPO DE HORNO	Cónico de piedra
TIPO DE MOLIENDA	Molino de Tahona
MADERA DE COCCIÓN	Encino
FERMENTACIÓN	Madera de pino
TIPO DE DESTILACIÓN	Alambique de Cobre

	CAPACIDAD	PESO
BOTELLA	750 ml	1.6 kg
HUACAL	1 botella	2.7 kg
CAJA	6 huacales	16.2 kg
PALET	140 cajas	2,293 kg



NOTAS DE CATA

 **NARIZ**
Sutil aroma cítrico de bergamota y un toque dulce de flor de cerezo.

 **PALADAR**
Toque de sándalo al principio cerrando con una nota dulce de mango maduro. Al final textura aterciopelada y salada antes de un pequeño toque de canela.

 **VISTA**
Cristalino y brillante.

ACOMPAÑAMIENTO

Este tipo de mezcal va bien con tiraditos, ceviches, carnes magras y postres.

Es un mezcal excelente para la coctelería, además de ser un buen aperitivo.



7 500464 572004



@MEZCALDONCELES

951 356 6367

951 513 8466

SABINOS 1014, REFORMA, OAXACA DE JUÁREZ, OAX.