

DONCELES

MEZCAL ARTESANAL



DONCELES

MEZCAL ARTESANAL

Mezcal Espadín



Altura
9.1 cm

Ancho
3.81 cm

MARCA	Donceles
CATEGORIA	Mezcal Artesanal 100% agave
TIPO	Blanco
% ALCOHOL	41 % Alc. Vol.
PROCESO	Artesanal
BOTELLA	Bostoniana 50 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	50 ml	113 g
CAJA	180 botellas	20.34 kg
PALET	400 cajas	8,136 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

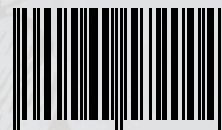


Cristalino y brillante.

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.