

DONCELES

MEZCAL ARTESANAL



DONCELES

MEZCAL ARTESANAL

Mezcal Tepeztate



Altura
23.28 cm

Ancho
9.06 cm

MARCA	Donceles
CATEGORIA	Mezcal Artesanal 100% agave
TIPO	Blanco
% ALCOHOL	45 % Alc. Vol.
PROCESO	Artesanal
BOTELLA	Liverpool 750 ml
AGAVE	Tepeztate - Agave marmorata
REGIÓN	Matatlán, Oaxaca
PERIODO DE CRECIMIENTO	25 a 35 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
CAJA	6 botellas	9.6 kg
PALET	140 cajas	1,369 kg



NOTAS DE CATA



NARIZ

Sutiles notas a hierbas frescas del campo, y delicados toques de madera, aserrín, resina y pino.



PALADAR

Notas de jalapeño, piedras mojadas, y frutos cítricos. En el paladar medio, sabores herbáceos y pimienta negra.



VISTA

Cristalino y brillante.

ACOMPAÑAMIENTO

Se recomienda utilizar solo sales elaboradas a base de chapulín, gusano y natural, así como pedazos de mandarina, chocolate amargo, roscas con membrillo o tartas de fruta. Es un mezcal perfecto para acompañar todo tipo de corte de carne y sabores fuertes.



7 500464 572028



@MEZCALDONCELES

951 356 6367

951 513 8466

SABINOS 1014, REFORMA, OAXACA DE JUÁREZ, OAX.