DONCELES

MEZCAL ARTESANAL

DONCELES

MEZCAL ARTESANAL

Mezcal Tobalá

Altura
23.28 cm

Ancho
9.06 cm

MARCA	Donceles
CATEGORIA	Mezcal Artesanal 100% agave
TIPO	Blanco
% ALCOHOL	43 % Alc. Vol.
PROCESO	Artesanal
BOTELLA	Liverpool 750 ml
AGAVE	Tobalá - Agave Potatorum
REGIÓN	Matatlán, Oaxaca
PERIODO DE CRECIMIENTO	12 a 15 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
Terroso con tonos cítricos que se mezclan con el caramelo del agave cocido. Recuerdos a plátano maduro.

PALADAR
Ligeramente astringente al principio, resalta el caramelo y la miel con un sabor frutal y un toque terroso.

VISTA
Cristalino y brillante.

ACOMPAÑAMIENTO
Puede ser un sustituto perfecto del vino, yendo bien con quesos, embutidos, uvas, manzana verde y platillos especiados. Es un mezcal con un toque fresco, lo que permite maridar con ensaladas.

7 500464 572011

HECHO EN MÉXICO

@MEZCALDONCELES
951 356 6367
951 513 8466
SABINOS 1014, REFORMA, OAXACA DE JUÁREZ, OAX.