

EDICIÓN DOS

DESCRIPCIÓN:

Mezcal artesanal 100% de agave, hecho en Oaxaca a partir de una mezcla de 5 variedades de agave silvestre, presentado en una botella de cerámica negra de 750 ml con detalles en relieve y una etiqueta de papel de agave oscuro. Cuenta con un tapón de corcho natural y un sello de cera negra para garantizar la autenticidad del producto. Una banda protectora adicional asegura la integridad del empaque.

NOTAS DE CATA:

- 👁️ **Vista:** Brillante, con sutiles destellos dorados que añaden un toque elegante.
- 👃 **Nariz:** Dominada por aromas frescos de flores blancas, durazno maduro, eucalipto, junto con notas minerales calcáreas y toques de tierra mojada (petricor).
- 👅 **Paladar:** Limpio y mineral, con sabores de flores blancas, notas frescas de cítricos y un fondo de agave cocido que aporta dulzura natural.

AGAVE SILVESTRE DE LA REGIÓN:

- 🌿 Maguey Tobalá (Agave Potatorum)
- 🌿 Maguey Coyote (Agave Americana)
- 🌿 Maguey Tobasiche (Agave Karwinskii)
- 🌿 Maguey de Tepeztate (Agave Marmorata)
- 🌿 Maguey Madrecuishe (Agave Karwinskii).

