



MEZCAL MAYALEN

WILD BARRIL

El Mezcal Barril procede de Oaxaca, una excelente bebida nacida del singular agave Barril de la familia Karwinskii, conocido por sus hojas puntiagudas y su predilección por los veranos templados. Se elabora a partir de agaves cultivados en los suelos rocosos de las tierras de nuestro Maestro Mezcalero, situadas cerca de Matatlán a 1,740 m. La meticulosa producción y el distintivo terroir lo dotan de una profunda complejidad y riqueza, personificando la diversa esencia de la herencia mezcalera de Oaxaca.

HECHO PARA TI: DETALLES ARTESANALES

PUEBLO DE PRODUCCIÓN	Santiago Matatlán
ALTITUD	1,740 m
CLASE	Joven
TIPO DE AGAVE	Agave Barril silvestre
PROCESO DE PRODUCCIÓN	100% artesanal
COCCIÓN	Horno de tierra (subterráneo)
MOLIENDA	Tahona de piedra
FERMENTACIÓN	Natural, en barricas de madera
DESTILACIÓN	Alambique de cobre

NOTAS DE CATA

Fragante mezcla de fruta madura y suave ahumado en nariz, con susurros de hierbas frescas. Al agitarlo se revela un cuerpo suave y rico, que conduce a un paladar con capas de agave dulce y toques terrosos.

OAXACA

Agave Barril silvestre

48% ALC. VOL. · 96 PROOF

