



MEZCAL MAYALEN

## WILD CUISHE

Originario de las tierras altas de Oaxaca, el agave Cuishe pertenece a la familia Karwinskii, de hojas alargadas y con preferencia por los veranos de temperaturas suaves. Este agave en particular procede de las tierras del padre de José Hernández, nuestro Maestro Mezcalero, cerca de la provincia de Matatlán, a una altitud de 2,000 metros (6,700 pies), donde crece en suelos pedregosos.

### HECHO PARA TI: DETALLES ARTESANALES

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| PUEBLO DE PRODUCCIÓN  | Santiago Matatlán                   |
| ALTITUD               | 2,000 m                             |
| CLASE                 | Joven                               |
| TIPO DE AGAVE         | Agave Cuishe silvestre (Karwinskii) |
| 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

Color transparente, con apreciación herbal compleja, ligero aroma cítrico a toronja y acabado prolongado con sensación a penca ahumada.

## OAXACA

### *Agave Cuishe silvestre*

48% ALC. VOL. · 96 PROOF

