

AGAVE ESPADIN 1



Agave Espadin (angustifolia) è l'agave più comunemente usata per produrre mezcal.

In genere ci vogliono circa 8-12 anni per maturare e può essere coltivato senza particolari difficoltà anche in ambienti agricoli selvaggi. Dove l'agave blu (agave azul) domina la produzione di tequila, l'agave Espadin domina il mezcal. Fino a poco tempo fa, l'agave Espadin era l'unica agave coltivata in agricoltura e ancora oggi rappresenta la stragrande maggioranza di tutta l'agave utilizzata.



EL CORTIJO

Mezcal Artesanal
cod. **ECME**
6 x 70 cl x 45,3%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal Joven
Regione Agave: Oaxaca-Santiago Matatlan
Tipo Agave: Espadin
Distillazione: Doppia
Distilleria: Fabrica de mezcal El Cortijo



EL MERO

Mezcal Artesanal
cod. **EMME**
6 x 70 cl x 48%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal - Joven
Regione Agave:
Oaxaca - San Dionisio Ocotepec
Tipo di agave: Espadin
Distillazione: doppia



EL YOPE

Mezcal Artesanal
cod. **EYME**
6 x 70 cl x 40%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal - Joven
Regione dell'agave:
Oaxaca-San boo Chichicapam
Tipo Agave: Espadin
Distillazione: doppia



LA SERPIENTE

Mezcal Artesanal
cod. **SEMZ**
6 x 70 cl x 40%

Categoria: Mezcal Artesanal
Classe di età: Mezcal - Joven
Regione Agave:
Oaxaca - Miahuatlan
Tipo di agave: Espadin
Distillazione: doppia