

# AGAVE ARROQUEÑO



**L'Agave arroqueño** (americana varietà oaxacensis) è un'enorme agave selvatica che può richiedere fino a 20 anni per maturare. È la madre genetica dell'agave Espadin, che è l'agave più comunemente usata per il Mezcal. Molti nel settore del Mezcal temono che quest'agave selvatica diventerà sempre più rara con l'aumentare della popolarità del Mezcal. Fortunatamente, la maggior parte dei produttori che utilizzano l'agave Arroqueño lo utilizzano in modo responsabile. Alcuni produttori di Mezcal sono molto attenti ai vari progetti di sostenibilità per piantare il nuovo Arroqueño sulle colline di Oaxaca.



**LA MEDIDA**  
Mezcal Artesanal  
cod. *LMMA*  
6 x 70 cl x 46,7%

Categoria: Mezcal Artesanal  
Classe di età: Mezcal Joven  
Regione dell'agave: Oaxaca-Tlacolula de Matamoros  
Tipo Agave: Wild Arroqueño  
Distillazione: Doppia



**MEMORABLE**  
Mezcal Artesanal  
cod. *MEMA*  
6 x 70 cl x 46,7%

Categoria: Mezcal Artesanal  
Classe di età: Mezcal Joven  
Regione dell'agave: Oaxaca-Yogana  
Tipo Agave: Wild Arroqueño  
Distillazione: Doppia

*LA MEDIDA*

cod. *LMMA*  
6 x 70 cl x 46,7%

*MEMORABLE*

cod. *MEMA*  
6 x 70 cl x 46,7%