

M E Z C A L

Arroqueño



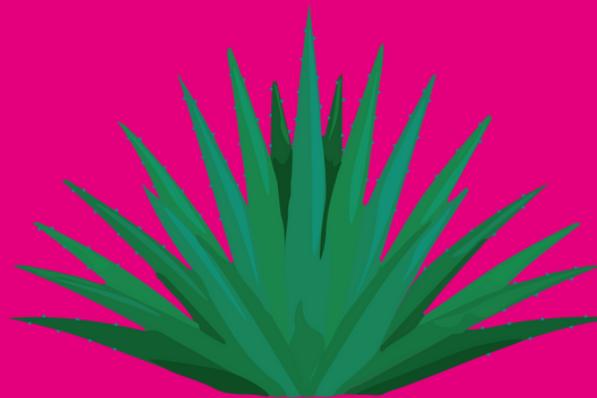
Nombre científico: *Agave Americano var oaxacensis*.

Origen: Santiago Matatlán, pueblo ubicado en el corazón de Oaxaca, es conocido como la "Capital Mundial del Mezcal".

Proceso de elaboración: Molienda en tahona, fermentación al natural en tina de madera, doble destilación en alambique de cobre.

Grado de alcohol: 42 grados.

Distribution: Chetumal, Quintana Roo, Mexico.



AGAVE
ARROQUEÑO

NOTA DE CATA

Aromas intensos y sabores suaves, fácil de distinguir por sus notas a hierbas frescas, agave cocido, ocote y canela.

MARIDAJE



QUESOS
AÑEJOS



CORTES DE
CARNE



PLATILLO
PICANTE



CHOCOLATE

Es el Mezcal perfecto para la reunión especial...