MEZCAL Coyote

Nombre científico: *Agave Americana*

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.*

Distribución: *Chetumal, Quintana Roo, México.*

AGAVE COYOTE

NOTA DE CATA

Gran cuerpo, con sabor denso y con olores apenas perceptibles, con notas a romero y albahaca, dejando un agradable regusto ahumado y floral.

MARIDAJE

QUESOS AÑEJOS · FILETE · LOMO DE CERDO · SALMON · CHOCOLATE

Es el Mezcal perfecto para gustos delicados...