

# MEZCAL Cuishe

**Nombre científico:** Karwinskii.

**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  
CUISHE**

## NOTA DE CATA

Muy aromático, con notas florales, dejando un agradable retrogusto amargo.

## MARIDAJE



PEPERONI



FILETE



LOMO  
DE  
CERDO



MOLE  
NEGRO



PESCADO



CHOCOLATE

*Es el Mezcal perfecto como digestivo...*