



# MEZCAL

## Es padín

**Nombre científico:** *Angustifolia*.

**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  
ESPADÍN

### NOTA DE CATA

Ofrece aromas y sabores equilibrados, fácil de distinguir por sus notas sedosas, cítricas y herbáceas al paladar.

### MARIDAJE



QUESOS  
AÑEJOS



FILETE



LOMO  
DE  
CERDO



PASTEL  
CHOCOLATE

*Es el Mezcal para compartir, perfecto para tomar derecho o en coctelería...*