



M E Z C A L

Jabalí

Nombre científico: Convallis.

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
JABALÍ

NOTAS DE CATA

Aporta sabores secos y agrestes, dejando un agradable retrogusto a caramelo.

MARIDAJE



QUESOS
AÑEJOS



FILETE



PASTAS



CHOCOLATE

El preferido de los amantes del Mezcal...