

MEZCAL Tobalá

Producido cuidadosamente a partir de una selección exclusiva de agave POTATORUM SUC 12-15 años de edad, nuestro mezcal captura la esencia del campo mexicano en cada sorbo.

AGAVE

POTATORUM SUC

MADURACIÓN:

10-15 AÑOS

HORNO:

Cónico Bajo Tierra

MOLIENDA:

Tahona de cantera

FERMENTACIÓN:

Espontánea en tinas de encino

DESTILACIÓN:

Doble en Alambique de Cobre

ALC. VOL:

45%



GUÍA ORGANOLÉPTICA

En cada una de las variedades encontrarás una guía organoléptica de sus principales características, la sensibilidad de cada persona es diferente y brinda experiencias de consumo únicas.

Te invitamos a vivir por ti mismo la experiencia y definir tus sabores y sensaciones personales... hay un Niño sin Amor para cada paladar y carácter....

Descubre el tuyo y compártenos tu experiencia en nuestras redes sociales.

