

MEZCAL DELIRIO DE OAXACA JOVEN

EVITA EL EXCESO

MAGUEY Espadín

ORIGEN Matatlán, Oaxaca

PROCESO ARTESANAL



COSECHA

A mano después de 8 a 10 años de crecimiento



COCIMIENTO

Las piñas se cocinan durante tres días en un horno de piedra cónico debajo de la tierra calentado con madera y piedra volcánica, de río y cantera



MACHUCADO

Método Tahona



FERMENTACIÓN

La fermentación es 100% natural por medio de levaduras endémicas



DESTILACIÓN

Doble proceso de destilación en alambiques de cobre de 350K/L

42% Alc. Vol.