

A.M.A HUICHOL

AUTÉNTICO MEZCAL ALACRÁN JOVEN / ESPADÍN 46% ALC. VOL.

ORIGEN

SAN DIONISIO OCOTEPEC,
OAXACA

PLANTACIÓN

AGAVE ESPADÍN (ANGUSTIFOLIA),
MADURO DE 7 A 10 AÑOS

JIMA

EXPERTOS DETERMINAN LA
MADUREZ DEL AGAVE, SON
SELECCIONADAS Y JIMADAS
A MANO, UTILIZANDO EL
CORAZON DEL AGAVE

COCIMIENTO

HORNO CONICO EN LA TIERRA CON
LEÑA DE LA ZONA

MOLIENDA

ARTESANAL EN TAHONA DE PIEDRA



FERMENTACIÓN

NUESTRO JUGO DE AGAVE, ES
FERMENTADO NATURALMENTE
CON LEVADURAS PROPIAS

DESTILACIÓN

DOBLE DESTILACIÓN EN
PEQUEÑOS LOTES, EN MICRO
ALAMBIQUE DE COBRE

ETIQUETADO

ETIQUETAMOS MANUALMENTE
Y CERTIFICAMOS LA CALIDAD DE
CADA BOTELLA

MAESTRO MEZCALERO

DON LUCIO MORALES

FINAL

AHUMADO EQUILIBRADO

RESPONSABILIDAD SOCIAL

LA BOTELLA ES INTERVENIDA
CON EL ARTE HUICHOL EN
EL ALBERGUE CASA HUICHOL



PERLADO Y BRILLANTE



AGAVE COCIDO, LEÑA,
PIEDRA Y COBRE



AHUMADO, FRUTA MADURA