

MEZCAL Coyote

Nombre científico: Agave Americana

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
COYOTE

NOTA DE CATA

Gran cuerpo, con sabor denso y con olores apenas perceptibles, con notas a romero y albahaca, dejando un agradable regusto ahumado y floral.

MARIDAJE



QUESOS
AÑEJOS



FILETE



LOMO
DE
CERDO



SALMON



CHOCOLATE

Es el Mezcal perfecto para gustos delicados...



MEZCAL Arroqueño

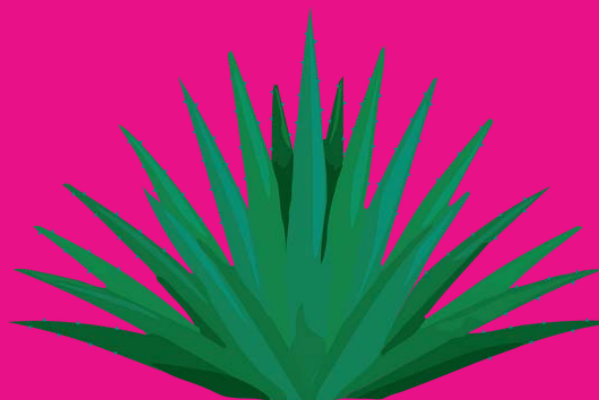
Nombre científico: *Agave Americano var oaxacensis*.

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.

Distribution: Chetumal, Quintana Roo, Mexico.



AGAVE
ARROQUEÑO

NOTA DE CATA

Aromas intensos y sabores suaves, fácil de distinguir por sus notas a hierbas frescas, agave cocido, ocote y canela.

MARIDAJE



QUESOS
AÑEJOS



CORTES DE
CARNE



PLATILLO
PICANTE



CHOCOLATE

Es el Mezcal perfecto para la reunión especial...



MEZCAL Cuishe

Nombre científico: Karwinskii.

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
CUISHE

NOTA DE CATA

Muy aromático, con notas florales, dejando un agradable retrogusto amargo.

MARIDAJE



PEPERONI



FILETE



LOMO
DE
CERDO



MOLE
NEGRO



PESCADO



CHOCOLATE

Es el Mezcal perfecto como digestivo...



M E Z C A L J a b a l í

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.



A G A V E
J A B A L Í

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...



MEZCAL

Espadín

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...



M E Z C A L Mexicano

Nombre científico: Rodhacantha.

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
MEXICANO

NOTA DE CATA

Aporta aromas muy potentes, fresca en boca, dejando un agradable retrogusto herbal y terroso.

MARIDAJE



GUACAMOLE Y
TOTPOPOS



TACOS DE
CARNITAS



MOLE
NEGRO



PASTEL



CHOCOLATE

*Es el mezcal perfecto para
acompañar la comida mexicana...*



MEZCAL

Tobalá

Nombre científico: Potatorum.

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
TOBALÁ

NOTA DE CATA

Ofrece un perfil de sabor complejo, dejando un agradable retrogusto afrutado con toques de miel y cítricos.

MARIDAJE



QUESOS
AÑEJOS



ESTOFADO
DE RES



MARISCOS



MOLE
NEGRO



CHOCOLATE

Es el Mezcal perfecto para tomar como aperitivo...



MEZCAL Tepez Tate

Nombre científico: Marmorata.

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.

Alcohol content: 42 degrees.

Distribución: Chetumal, Quintana Roo, México.



AGAVE
TEPEZTATE

NOTA DE CATA

Aroma dulce, con notas suaves y delicadas a maracuyá, canela y tonos florales.

MARIDAJE



QUESOS
AÑEJOS



CORTES DE
CARNE



CHILES
RELLENOS



PASTAS



CHOCOLATE

Es el mezcal perfecto para degustaciones...