




 **Catégorie**
Artisanal Mezcal

 **Appellation**
Mezcal

 **Cuisson**
Four conique en terre

 **Mouture**
Tahona

 **Fermentation**
Fûts en Bois

 **Distillation**
Alambic en Cuivre

 **Marque**
Cheé Cuishe

 **Producteur**
Destileria Zurto SA de CV

 **Origine**
Oaxaca


 **Région**
El Palmar,
Amatlán,
Miahuatlán



Description


Mezcal artisanal élaboré à partir d'agave sauvage Cuishe, caractérisé par un profil aromatique terreux, révélant des nuances d'herbes des champs et d'agrumes, pour finir sur une note sucrée, le tout présenté dans une bouteille peinte à la main par des femmes d'Oaxaca.


 **Alc Vol**
47%


 **Cont Net**
750ml


 **Distillation**
Double


Tasting Notes

 Cristallin

 Herbacé et terreux

 Herbes des champs, agrumes et touche sucrée

 **Code SAQ**
15271364

 **Niveau d'appellation**
DO

 **Maitre Mezcalero**
Isabel Martinez