

Producto: Mezcal. (ENSAMBLE 4 ESTACIONES)

Magüey empleado: TOBAXICHE, MEXICANO, ESPADIN, TEPEZTATE.

Tipo de proceso (Artesanal).

46 % alcohol volumen.

Característica: Joven.

Norma: 070

Tipo de horno: Tierra tipo cónico

Tipo de molienda: caballo y piedra tipo chileno

Tipo tinajas: de madera: pino, sabino, mezquite.

Tipo de destilador: cobre.

Numero de destilación: 2

Ajuste de riquezas alcohólicas: solo cuerpo del producto

El producto es elaborado por 2 maestros mezcalero certificados como MASTER MEZCALIER Y LA SEP. Berta Vasquez y Pedro Garcia Vasquez

Estado: Oaxaca

Instalaciones de producción: Palenque el Torito Avenida Tehuantepec sin número, San Baltazar Chichicapam, Ocotlán Oaxaca.

CORTE 22 DE NOVIEMBRE 2022

HORNEADO 28 DE NOVIEMBRE 2022

MOLIENDA: 8 DICIEMBRE 2022

FERMENTACION: 9 AL 14 DE DICIEMBRE 2022

FECHA DE DESTILACION 14 DE DICIEMBRE 2022

LOTE NUMERO: 12/15/22BP.