



MEZCAL MACHETAZO OAXACA

100% Agave Espadin

Le Machetazo Mezcal Oaxaca est fabriqué à la main selon des méthodes traditionnelles, transmises de génération en génération. Fabriqué à partir d'agaves Espadin cultivés entre 8 et 12 ans, il est cuit dans des fours en terre, fermenté dans des fûts en bois et doublement distillé dans des alambics en cuivre.

Tasting notes

Taste

Floral avec des notes de fruits grillés, une légère fumée suivie d'une texture soyeuse provenant du sucre concentré dans l'agave.