



FICHA DE PRODUCTO

MEZCAL ARTESANAL SATRYNA - CENIZO



DESCRIPCIÓN



Este exclusivo mezcal de agave Cenizo procede de plantas silvestres que crecen en las escarpadas laderas de Durango, al norte de México, durante 15 años antes de alcanzar su punto óptimo de maduración.

Se elabora mediante procesos artesanales tradicionales: el agave se cuece en un horno de tierra, se muele con tahona, fermenta con levaduras naturales y se destila en pequeños lotes utilizando alabiques de madera. El resultado es un mezcal de intensa personalidad, con marcadas notas terrosas y un delicado toque ahumado.

NOTAS DE CATA



Color: transparente y cristalino.

Nariz: aromas de frutas tropicales, miel intensa y notas terrosas de madera roja que se perciben desde el primer momento.

Boca: rico y expresivo, con notas de papaya y bayas de sauco.

Final: largo y suave, con un sutil toque especiado acompañado de pimienta negra y pimienta verde caramelizado.

CARACTERÍSTICAS



Lugar de origen: México

Destilería: Destiladora Bonanza

Tipo: Mezcal artesanal

Volumen Alc: 43% vol.

Formato: 70cl