

MEZCAL AÑEJO RESERVA DE DON ALBERTO

100% DE AGAVE

Mezcal Gran Reserva de Don Alberto se produce de agave 100% espadín, y es un mezcal 100% artesanal con orígenes en la Región Santiago Matatlán, Tlacolula Oaxaca, Mexico. Exquisito sabor sutil de principio a vainilla y nota a roble quemado.

Color

Oro Intenso.

Aroma:

Intensidad aromática de agave cocido y aromas tostados.

Gusto y fin de boca:

Largo y sedoso en boca. De intensidad media, resulta persistente y equilibrado.

Características:

Agave 100% Agave Espadín

Maduración 2 años

Horno Cónico de Piedra

Molienda Egipcia

Región Santiago Matatlán, Tlacolula

Oaxaca, Mexico.

Capacidad 750ML

Volúmen de Alcohol 40% ALC. VOL

NOM 0573X

Pallet Gran Reserva:

6 botellas por caja 100 cajas por pallet

