

MEZCAL JOVEN 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. Color y cuerpo Cristalino, brillante, consistente, con un perlado definido y firme.

Aroma:

Notas ahumados con aroma de cítricos y con un toque de frutas.

Gusto y fin de boca:

Intenso al paladar con notas de agave cocido y notas ligeras de pimienta. Una sensación agradable, sabor delicado.

Características:

Agave	100% Agave Espadín
Tiempo de crecimiento	10 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

