



Mezcal LOCO *Silvestre*

Tipo	Blanco.
Categoría	Joven.
Maestro Mezcalero	Carlos Méndez Blas
Agave	Espadín, Cirial, Madre Cuishe, Mexicano y Tepeztate.
Maduración del Agave	Entre 8 a 12 años. (Dependiendo de la variedad de agave).
Destilaciones	Dos.
Tipo de horno	Horno cónico de piedra bajo tierra.
Tipo de destilador	Alambique de cobre.
Volumen de alcohol	46°
Notas de cata	<p>OLFATO Un impactante aroma exquisito, con un perfil cítrico, una sutil nota de pericón y agave.</p> <p>GUSTO De excelente cuerpo, sabor intenso a maguey que deja una sensación agradable.</p>
Contenido neto	750 ml.
Zona de origen	Santiago Matatlán, Oaxaca, México.



COORDENADAS SANTIAGO MATATLÁN.

Entre los paralelos 16°44' y 16°56' de latitud norte; los meridianos 96°19' y 96°33' de longitud oeste; altitud entre 1,500 y 2,900 m.



CLIMA.

- ! Semiseco semicálido, templado subhúmedo con lluvias en verano y semicálido subhúmedo con lluvias en verano.
- ! Rango de temperatura de 12 a 20°C.
- ! Precipitación de 600 - 800 mm.



SUELO.

Leptosol (41.60%), Regosol (21.03%), Cambisol (16.79%), Luvisol (10.43%), Vertisol (4.75%) y Phaeozem (4.49%).

LOCO *Silvestre*

Apasionado de los detalles, de los sentimientos de la vida, de la alegría, pensando que todo es posible, soñando eternamente en la magia del universo que fusiona la tierra con la lluvia, las estrellas y el mar para crear este elixir cercano a la locura para satisfacer a los paladares más exigentes de aquellos movidos fuera de toda razón ajena a la suya.

CASA
LOS SILVESTRES