

# Mezcal CORAZÓN *Silvestre*



<b>Tipo</b>	Blanco.
<b>Categoría</b>	Joven.
<b>Maestro Mezcalero</b>	Carlos Méndez Blas
<b>Agave</b>	Cirial.
<b>Maduración del Agave</b>	12 años.
<b>Destilaciones</b>	Dos.
<b>Tipo de horno</b>	Horno cónico de piedra bajo tierra.
<b>Tipo de destilador</b>	Alambique de cobre.
<b>Volumen de alcohol</b>	46°
<b>Notas de cata</b>	OLFATO Aromas cítricos.
	GUSTO De gran cuerpo y perseverante sabor ahumado y a la vez un prolongado sabor dulce, resultado de un amor por nuestra tierra.
<b>Contenido neto</b>	750 ml.
<b>Zona de origen</b>	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%).

## CORAZÓN *Silvestre*

Su origen esta dentro de los más puros sentimientos que solo el corazón puede destilar, amor, ternura, compasión, bondad y empatía. Es una personalidad entregada a sus sueños con coraje y confianza en lo carismático de su condición y con la fuerza que solo el corazón puede guiar. Mezcal con un saber lleno de afectos y pasiones.