

SANTO SILVESTRE ESPADÍN



Tipo	Blanco.
Categoría	Joven.
Maestro Mezcalero	Carlos Méndez Blas
Agave	Espadín.
Maduración del Agave	7 años.
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 Aroma de frutas tropicales, nuez moscada y un toque mineral.</p> <p>GUSTO Sabor con toques a avellana, almendra, granos de café y coco tostado.</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%).

SANTO SILVESTRE

Nace para aquellas personas que no necesitan hacer aspavientos para tener una personalidad fuerte, de convicciones firmes, claras, seguras y libres de pensamiento sin influencias ni intereses ajenos a su ideología, guiados por su propio espíritu.