

CORAZÓN SILVESTRE



Tipo	Blanco.
Categoría	Joven.
Maestro Mezcalero	Carlos Méndez Blas
Agave	Cirial.
Maduración del Agave	12 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: Aromas cítricos.</p> <p>GUSTO: De gran cuerpo y perseverante sabor ahumado y a la vez un prolongado sabor dulce, resultado de un amor por nuestra tierra.</p>
Contenido neto	750 ml.
Zona de origen	Santiago Matatlán, Oaxaca, México.

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.



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.