MEZCAL

santo gusano®

Mezcal Reposado

Características

- Maguey 100% espadín
- 40° alcohol
- Proceso de elaboración: Artesanal.
- Reposado 6 meses en barricas de roble americano.
- Origen: San Dionisio Ocotepec, Oax.
- Maestro mezcalero: Arturo Martínez

Notas de cata

NARIZ: Sutil aroma ahumado del maguey cocido; finas notas de roble producto de la barrica y delicados aromas a cítricos, vainilla, cacao, tabaco y café tostado.

VISTA: Brillante color ámbar con destellos dorados, de piernas medias.

GUSTO: Clara expresión del sabor del maguey espadín, sutiles notas de maple de roble americano, vainilla, cacao, tabaco y café tostado. Persistente y cálido con un delicado retrogusto medio en paladar.

MARIDAJE: Ideal para tomarse como un digestivo, perfecto con cortes de carne a la parrilla, postres con base de chocolate y café, gelato de nueces, buen acompañante de un puro de fortaleza media.

PRODUCTO	CAPACIDAD	% ALC. / VOL.	CÓDIGO BOTELLA	CÓDIGO CAJA
Santo Gusano espadín Reposado	750 ml	40%	7 503029 150020	1 750302 915002 7

BOTELLA		CAJA CORRUGADO		PALLET	
Dimensiones (cm)	Peso (K)	Dimensiones (cm)	Peso (K)	Dimensiones (cm)	Peso (K)
Alto: 35.6 Ancho: 7.2 Largo: 7.2	1.33	Alto: 36.5 Ancho: 16.5 Largo: 24	8.33	Alto: 160 Ancho: 100 Largo: 120	932.96 Peso tarima: 27.89 Cajas: 112

MEJOR REPOSADO PREMIOS AGAVIT 2021

SIP AWARDS 2023 PLATINUM

SIP AWARDS 2023 SILVER

santogusano.com.mx | /santogusano