

Mezcal Don Conejo

Clasificación	Joven, Blanco
Graduación	40%
Presentación	750 ml.
Origen	Pilcaya, Guerrero
Especie	Espadín
Horneado del agave	Horno de piso
Destilado	Doble destilación, Alambique de cobre
Tapón	madera y plástico Vidrio (costo extra)

Un mezcal sabroso, untuoso y quizás un tanto adictivo. La nariz seduce con los clásicos toques minerales que le brinda el agave espadín. En boca discretas notas cítricas y de plátano dominico le dan una frescura muy placentera. Un mezcal para beberse lentamente, sin prisas, disfrutando cada sorbo.

