



El Arcón Mezcólatra III 20 de junio

¡CONTIENEENE!

Mezcales

Botella		Origen	Agaves
250ml	MTPM	Oaxaca	Tobalá-Arroqueño
ó			
250ml	Tigre	Guerrero	Xumilin
250ml	Lalocura	Oaxaca	Pechuga
250ml	Lalocura	Oaxaca	Espadin-Tobasiche

Viandas

250 gr de mole negro con cerdo

250 gr de pasta de chocolate oaxaqueño

Semillas de calabaza tostadas en barro de Milpa Oaxaca

1 bolsa de tostadas (maíz, ayocotes, amaranto y ajonjolí) de Mazcolo

1 tablilla de chocolate de mesa artesanal de Oaxacanita

Pan

1 panqué de natas ó

1 panqué de lima-limón (*precio extra*)

Juego de Mesa:

La Memoria del Mezcal

Precio de introducción \$ 1,350.00 (no incluye envío)

Se entrega solamente el sábado de 20 de junio entre 15:30 y 19:30 hrs en el Centro

Pago en línea (+3.5%) con tarjeta de débito o crédito (MSI), pide tu URL.

***Únete a la cata virtual en Vivo con el maestro mezcalillero
Eduardo Ángeles Lalocura,
Tigre Mezcal y
Cornelio Pérez***

sábado 20 de junio, 21:30 por Zoom



Fichas Técnicas Mezcales

Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México.

Tobalá + Arroqueño (opcional)

Maestro: Sergio Carreño
Población: Yogana, Ejutla
Destilador de platillos de cobre
Fecha de Destilación: Febrero 2020
Riqueza alcohólica: 50.8%



Lalocura

Pechuga.

Maestro: Eduardo Ángeles
Población: Santa Catarina Minas, Oaxaca
Destilador de ollas de barro, tercera destilación de puntas, frutas y especias.
Fecha de Destilación: Marzo 2020
Riqueza alcohólica: 48%



Lalocura

Tobasiche+Espadin

Maestro: Eduardo Angrles
Población: Santa Catarina Minas, Oaxaca
Destilador de ollas de barro
Fecha de Destilación: Marzo 2020
Riqueza alcohólica: 47%



Tigre

Botella decorada (opcional)

Maguey: Papalote capón 1 año tierra colorada
Maestro: Eugenio García
Población: Atempa, Chilapa de Álvarez Guerrero
Fabrica de la Familia Patricio García en Xulchuchio
Doble Destilación
Fecha de Destilación: 2019
Riqueza alcohólica: 52.0%
Litros Producidos: Lotes de 20 litros

