



El Llorón

Porque hasta los más hombres lloran

"Llorar libera el alma"

100% de AGAVE ESPADIN

FICHA TÉCNICA
DE LOS
PRODUCTOS



Marca: **El Llorón**

Producto: **Mezcal Artesanal 100% Agave**

Cont. Net. **750 ml**

Tipo/Categoría: **Joven**

Agave: **Maguey Espadín (Angustifolia Haw)**

Edad: **7 años**

Maestro Mezcalero: **Juan Diego Méndez Gómez**

Tipo de Horno: **Cónico de Piedra**

Fermentación: **Tinas de madera**

Tipo de Destilación: **Alambique de cobre 45% Alc.Vol. – Doble Destilación**

Zona de Origen: **Santiago Matatlán, Oaxaca.**

Nota de Cata:

El Mezcal Joven, visualmente presenta un cuerpo cristalino, de color transparente y brillante.

Olfativamente, presenta olores herbales y ligeramente ahumado.

Gustativamente, suave, terso y balanceado con un toque de cítricos.



Marca: **El Llorón**

Producto: **Mezcal Artesanal 100% Agave**

Tipo/Categoría: **Joven Abocado con Gusano**

Agave Empleado: **Maguey Espadín**

Maestro Mezcalero: **Juan Diego Méndez Gómez**

Crecimiento de Agave: **7 años**

Tipo de Horno: **Cónico de Piedra**

Fermentación: **Tinas de madera**

Tipo de Molienda: **Desgarradora**

Tipo de Destilación: **Alambique de cobre 45% Alc.Vol. – Doble Destilación**

Zona de Origen: **Santiago Matatlán, Oaxaca.**

Nota de Cata:

El Mezcal Abocado con Gusano, visualmente presenta un cuerpo transparente y con ribete perlado.

Olfativamente, presenta aroma a tierra mojada con intensas notas herbáceas.

Gustativamente, tiene un discreto sabor terroso, con frescos toques de agave ahumado.



Marca: **El Llorón**

Producto: **Mezcal Artesanal 100% Agave**

Tipo/Categoría: **Añejo (2 años)**

Agave Empleado: **Maguey Espadín**

Maestro Mezcalero: **Juan Diego Méndez Gómez**

Crecimiento de Agave: **7 años**

Destilación: **Doble destilación**

Tipo de Horno: **Cónico de Piedra**

Fermentación: **Tinas de madera**

Tipo de Molienda: **Desgarradora**

Tipo de Destilación: **Alambique de cobre 45% Alc.Vol.**

Zona de Origen: **Santiago Matatlán, Oaxaca.**

Nota de Cata:

El Mezcal Añejo, visualmente presenta un color café ocreo, por el proceso de maduración.

Olfativamente, presenta aroma a tierra mojada con intensas notas herbáceas.

Gustativamente, tiene un discreto sabor terroso, con frescos toques de agave ahumado.



Marca Comercial: **El Llorón**

Producto: **Mezcal Artesanal 100% Agave**

Tipo/Categoría: **Reposado**

Agave Empleado: **Maguey Espadín**

Maestro Mezcalero: **Juan Diego Méndez Gómez**

Crecimiento de Agave: **7 años**

Tipo de Horno: **Cónico de Piedra**

Fermentación: **Tinas de madera**

Tipo de Molienda: **Desgarradora**

Tipo de Destilación: **Alambique de cobre 45% Alc.Vol. - Doble destilación**

Zona de Origen: **Santiago Matatlán, Oaxaca.**

Nota de Cata:

- *Visualmente presenta un color amarillo dorado, con sabor suave y amaderado que es propio de la barrica donde es almacenado por lo menos dos meses.*



Marca Comercial: **El Llorón**

Producto: **Mezcal Artesanal
100% Agave**

Tipo/Categoría: **Destilado con
Pechuga de Guajolote**

Agave Empleado: **Maguey
Espadín**

Maestro Mezcalero: **Juan Diego
Méndez Gómez**

Crecimiento de Agave: **7 años**

Tipo de Horno: **Cónico de Piedra**

Fermentación: **Tinas de madera**

Tipo de Molienda: **Desgarradora**

Tipo de Destilación: **Alambique de cobre 45% Alc.Vol. - Doble
destilación**

Zona de Origen: **Santiago Matatlán, Oaxaca.**

Nota de Cata:

- *Es suave, transparente con aroma y sabor afrutado.*

