



**CATALOGUE
MEZCALS TRADITIONNELS
VALLÉES CENTRALES
OAXACA, MEXIQUE
2026**

Contact à Oaxaca, Mexique:

[+52 \(951\) 221 93 63](tel:+52(951)2219363)

maikomorales@gmail.com

www.oaxacologia.com

ESPADÍN JEUNE



Origine:
Vallées Centrales de Oaxaca

Catégorie:
Mezcal Artisanal Certifié

Type:
Jeune

Degré alcoolique :
45 % Alc. Vol.

Volume:
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

AGAVE :

Nom commun: Espadín

Nom scientifique: Agave angustifolia Haw.

Type d'agave: Cultivé

Maturation approximative: 7-8 ans

ÉLABORATION ARTISANALE :

Cuisson : Four traditionnel enterré

Broyage: Tahona

Fermentation: Naturelle, avec levures sauvages (biologique)

Distillation: Double distillation

Alambic: Cuivre

Maturation: Non applicable (mezcal jeune)

PROFIL SENSORIEL

Vue: Cristallin, brillant, de corps moyen à élevé.

Nez: Agave cuit, herbes fraîches et zeste d'agrumes, avec un fumé moyen, net et bien intégré.

Bouche: Attaque franche et structurée. Notes de fruits mûrs, d'agave doux maîtrisé, nuances herbacées et une minéralité marquée. Alcool ferme et bien intégré pour son degré.

Finale: Longue, chaleureuse et persistante, avec des notes épicées et minérales.

SERVICE ET CONSOMMATION

Service recommandé: Copita traditionnelle ou veladora (50 ml)

Température: Ambiante

Consommation: Dégustation **consciente et gastronomique**

Accords suggérés: Sel de gusano, orange, quesillo, mole negro, viandes grillées et cuisine oaxaquénienne à fumée maîtrisée.



NOTE DU PRODUCTEUR

Un Espadín artisanal au caractère classique et à l'exécution précise. À 45°, il conserve équilibre, profondeur et une expression franche de l'agave, respectant l'origine, le savoir-faire et le temps.

PRODUCTION ET CERTIFICATION

Type de production: Artisanale

Certification: Mezcal Artisanal Certifié (conforme à la réglementation mexicaine en vigueur)

Exportation: Conforme aux exigences légales et sanitaires des marchés européens, nord-américains et sud-américains

Année de production: 2025



DÉNOMINATION D'ORIGINE ET NORME

Dénomination d'Origine Protégée: Mezcal

Norme (NOM): NOM-070-SCFI-2016

Certification: Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

TOBALÁ

**Origine :**

Vallées Centrales de Oaxaca

Catégorie :

Mezcal Artisanal Certifié

Type :

Jeune

Degré alcoolique :

47 % Alc. Vol.

Volume :

750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

AGAVE:

Nom commun : Tobalá

Nom scientifique : Agave potatorum

Type d'agave : Sauvage / de montagne

Maturation approximative : 10-15 ans

ÉLABORATION ARTISANALE :

Cuisson : Four traditionnel enterré

Broyage: Tahona

Fermentation: Naturelle, avec levures sauvages (biologique)

Distillation: Double distillation

Alambic: Cuivre

Maturation: Non applicable (mezcal jeune)

PROFIL SENSORIEL

Vue : Cristallin, brillant, de corps moyen à élevé.

Nez : Haute intensité aromatique avec des **fleurs blanches**, des herbes fines, des agrumes frais et un fond minéral net. Fumé subtil et bien intégré.

Bouche : Attaque **élégante et soyeuse**, avec une douceur naturelle maîtrisée. Notes **florales dominantes** (jasmin, fleur d'oranger), nuances herbacées et une minéralité précise. Alcool ferme et parfaitement intégré pour son degré.

Finale : Longue, aromatique et persistante, avec des notes florales et minérales.

SERVICE ET CONSOMMATION

Service recommandé : Copita traditionnelle ou veladora (50 ml)

Température : Ambiante

Consommation : Dégustation **lente et contemplative**

Accords suggérés : Chocolat blanc, fruits agrumés, fromages semi-affinés, poissons et cuisine délicate.



NOTE DU PRODUCTEUR

Un Tobalá à haute **expression florale** et à la précision technique remarquable. À 47°, il offre élégance, structure et persistance, fidèle à l'origine et au savoir-faire artisanal.

PRODUCTION ET CERTIFICATION

Type de production: Artisanale

Certification: Mezcal Artisanal Certifié (conforme à la réglementation mexicaine en vigueur)

Exportation: Conforme aux exigences légales et sanitaires des marchés européens, nord-américains et sud-américains

Année de production: 2025

Production : Lots limités en raison du **caractère sauvage de l'agave**



DÉNOMINATION D'ORIGINE ET NORME

Dénomination d'Origine Protégée: Mezcal

Norme (NOM): NOM-070-SCFI-2016

Certification: Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

MEXICANITO



Origine:
Vallées Centrales de Oaxaca

Catégorie:
Mezcal Artisanal Certifié

Type:
Jeune

Degré alcoolique :
45 % Alc. Vol.

Volume:
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

AGAVE :

Nom commun : Mexicanito

Nom scientifique : *Agave rhodacantha* Trel.

Type d'agave : Cultivé / de montagne (selon la gestion)

Maturation approximative : 8-12 ans

ÉLABORATION ARTISANALE :

Cuisson : Four traditionnel enterré

Broyage: Tahona

Fermentation: Naturelle, avec levures sauvages (biologique)

Distillation: Double distillation

Alambic: Cuivre

Maturation: Non applicable (mezcal jeune)

PROFIL SENSORIEL

Vue : Cristallin, brillant, de corps moyen.

Nez : **Herbes de montagne**, agave cuit sobre, épices sèches et une minéralité nette. Fumé moyen, bien intégré.

Bouche : Attaque sèche et structurée. Notes de poivre blanc, **végétal profond et caractère minéral marqué**. Douceur maîtrisée ; alcool ferme et bien intégré pour son degré.

Finale : Longue, sérieuse et persistante, avec une rétro-olfaction **végétale-minérale** qui définit son identité.

SERVICE ET CONSOMMATION

Service recommandé : Copita traditionnelle ou veladora (50 ml)

Température : Ambiante

Consommation : Dégustation **consciente et gastronomique**

Accords suggérés : Moles sobres, cuisine épicée, champignons, viandes grillées et fromages semi-affinés.



NOTE DU PRODUCTEUR

Un Mexicanito au caractère affirmé et à **l'expression sincère**. À 45°, il privilégie la structure, la sécheresse et la profondeur végétale, confirmant que cet agave ne recherche pas la douceur, mais le discernement et **l'authenticité**.

PRODUCTION ET CERTIFICATION

Type de production: Artisanale

Certification: Mezcal Artisanal Certifié (conforme à la réglementation mexicaine en vigueur)

Exportation: Conforme aux exigences légales et sanitaires des marchés européens, nord-américains et sud-américains

Année de production: 2026

Production : Lots limités



DÉNOMINATION D'ORIGINE ET NORME

Dénomination d'Origine Protégée: Mezcal

Norme (NOM): NOM-070-SCFI-2016

Certification: Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

ASSEMBLAGE CUISH



Origine: Vallées Centrales de Oaxaca

Catégorie:
Mezcal Artisanal Certifié

Type:
Jeune, assemblage de mezcal artisanal

Degré alcoolique :
45 % Alc. Vol.

Volume:
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

Composition de l'assemblage

Cuish (*Agave karwinskii*) – 35 %
Tepeztate (*Agave marmorata*) – 25 %
Tobalá (*Agave potatorum*) – 25 %
Espadín (*Agave angustifolia*) – 15 %

Lecture technique de l'assemblage :

Bien que le Cuish définisse la structure, cet assemblage est conçu pour exprimer un profil **floral dominant**. L'architecture minérale et végétale est présente pour soutenir et amplifier la fleur, et non pour entrer en concurrence avec elle.

ÉLABORATION ARTISANALE :

Cuisson : Four traditionnel enterré

Broyage: Tahona

Fermentation: Naturelle, avec levures sauvages (biologique)

Distillation: Double distillation

Alambic: Cuivre

Maturation: Non applicable (mezcal jeune)

PROFIL SENSORIEL

Vue : Cristallin, brillant, de corps moyen à élevé.

Nez : **Expression florale intense et dominante dès le premier contact.** Fleurs blanches fraîches (jasmin, fleur d'oranger, fleur de montagne), accompagnées d'herbes fines et d'une minéralité nette et précise. **Fumé très subtil**, élégant et bien intégré.

Bouche : Confirmation immédiate du profil : **floral primordial**, élégant et persistant. Le Cuish apporte une base minérale ferme sans rigidité ; le Tobalá élève et précise la note florale ; le Tepeztate ajoute de la profondeur aromatique ; l'Espadín intègre et équilibre l'ensemble. Sensation **sèche, précise et parfumée**, avec un alcool ferme et parfaitement intégré.

Finale : **Longue, aromatique et clairement florale**, avec une rémanence nette qui persiste davantage au nez qu'au palais. Une finale légère, enveloppante et persistante.

SERVICE ET CONSOMMATION

Service recommandé : Copita traditionnelle ou veladora (50 ml)

Température : Ambiante

Consommation : Dégustation lente et contemplative

Accords suggérés : Cuisine délicate, poissons, fromages semi-affinés, champignons, moles sobres et chocolat blanc.

NOTE DU PRODUCTEUR

Ensemble Cuish est avant tout un **assemblage floral**. Un mezcal où la fleur n'est pas une nuance, mais l'identité même, soutenue par une structure minérale précise et un équilibre technique maîtrisé. Élégant, aromatique et **profondément expressif**.



PRODUCTION ET CERTIFICATION

Type de production: Artisanale

Certification: Mezcal Artisanal Certifié (conforme à la réglementation mexicaine en vigueur)

Exportation: Conforme aux exigences légales et sanitaires des marchés européens, nord-américains et sud-américains

Année de production: 2025

Production : Lots limités



DÉNOMINATION D'ORIGINE ET NORME

Dénomination d'Origine Protégée: Mezcal

Norme (NOM): NOM-070-SCFI-2016

Certification: Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

ASSEMBLAGE MEXICANITO



Origine: Vallées Centrales de Oaxaca

Catégorie:
Mezcal Artisanal Certifié

Type:
Jeune, assemblage de mezcal artisanal

Degré alcoolique :
45 % Alc. Vol.

Volume:
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

Composition de l'assemblage

Mexicanito (*Agave rhodacantha* Trel.) – 45 %

Cuish (*Agave karwinskii*) – 35 %

Espadín (*Agave angustifolia* Haw.) – 20 %

Lecture technique de l'assemblage :

Le Mexicanito définit le caractère sec, végétal et épicé de l'assemblage. Le Cuish, en plus d'apporter une structure minérale, introduit des notes florales nettes qui élèvent le profil aromatique. L'Espadín intègre et harmonise l'ensemble, permettant à la fleur de s'exprimer avec élégance sans adoucir l'identité affirmée de l'agave principal.

ÉLABORATION ARTISANALE :

Cuisson : Four traditionnel enterré

Broyage: Tahona

Fermentation: Naturelle, avec levures sauvages (biologique)

Distillation: Double distillation

Alambic: Cuivre

Maturation: Non applicable (mezcal jeune)

PROFIL SENSORIEL

Vue : Cristallin, brillant, de corps moyen.

Nez : Complexe et bien défini. Les **herbes de montagne et les épices sèches** propres au Mexicanito se combinent avec de **fines notes florales** apportées par le Cuish (fleurs blanches et fleur de montagne). Agave cuit sobre, minéralité nette et fumé discret.

Bouche : Sèche, structurée et précise. Le Mexicanito imprime une fermeté végétale et épicée marquée ; le Cuish apporte une **fleur élégante et perceptible** au centre du palais ; l'Espadín assure continuité et équilibre. Sensation gastronomique, avec un alcool ferme et bien intégré.

Finale : Longue, sérieuse et persistante, de caractère **végétal-minéral**, avec un **écho floral subtil** qui demeure comme signature aromatique de l'assemblage.

SERVICE ET CONSOMMATION

Service recommandé : Copita traditionnelle ou veladora (50 ml)

Température : Ambiante

Consommation : Dégustation consciente et gastronomique

Accords suggérés : Moles sobres, cuisine épicée, champignons, viandes grillées et fromages semi-affinés.

NOTE DU PRODUCTEUR

Ensamble Mexicanito est un exercice d'équilibre maîtrisé : une structure sèche et épicée en fond, accompagnée par une **fleur naturelle apportée par le Cuish**, qui soutient sans adoucir. Un mezcal affirmé, précis et sincère, où la complexité naît du dialogue, non de la concession.



PRODUCTION ET CERTIFICATION

Type de production: Artisanale

Certification: Mezcal Artisanal Certifié (conforme à la réglementation mexicaine en vigueur)

Exportation: Conforme aux exigences légales et sanitaires des marchés européens, nord-américains et sud-américains

Année de production: 2025

Production : Lots limités



DÉNOMINATION D'ORIGINE ET NORME

Dénomination d'Origine Protégée: Mezcal

Norme (NOM): NOM-070-SCFI-2016

Certification: Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

THÉ AU CITRON



Origine :
Vallées Centrales de Oaxaca

Catégorie :
Mezcal Artesanal Certifié

Type :
Jeune, mezcal distillé avec des botaniques de thé au citron (*Cymbopogon citratus*)

Degré alcoolique :
45 % Alc. Vol.

Volume :
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

AGAVE :

Nom commun: Espadín

Nom scientifique: *Agave angustifolia* Haw.

Type d'agave: Cultivé

Maturation approximative: 7-8 ans

ÉLABORATION ARTISANALE :

Cuisson : Four traditionnel enterré

Broyage: Tahona

Fermentation: Naturelle, avec levures sauvages (biologique)

Distillation: Double distillation

Alambic: Cuivre

Maturation: Non applicable (mezcal jeune)

INTÉGRATION DU BOTANIQUE :

Thé au citron (*Cymbopogon citratus*) **incorporé pendant la distillation** comme ressource technique pour l'extraction aromatique naturelle.

Note technique :

Le botanique est intégré directement au processus de distillation. Il n'y a ni macération, ni aromatisation, ni ajout ultérieur.

PROFIL SENSORIEL

Vue : Cristallin, brillant, de corps moyen.

Nez : Frais et lumineux. **Notes d'agrumes naturelles** (citron et citron vert), herbes nettes, agave cuit sobre et un fumé **très subtil**, parfaitement intégré. Aromatique sans être envahissant.

Bouche : **Sèche, légère et vibrante.** Attaque claire au caractère citronné-herbacé, tension rafraîchissante et base minérale nette. L'agave demeure présent ; le botanique accompagne sans déplacer. Alcool ferme et bien intégré.

Finale : Longue et nette, avec des **notes citronnées-herbacées** et une sensation de fraîcheur qui se prolonge au nez.

SERVICE ET CONSOMMATION

Service recommandé : Copita traditionnelle ou veladora (50 ml)

Température : Ambiante (légèrement fraîche si souhaité)

Consommation : Dégustation consciente ou mixologie d'auteur

Accords suggérés : Fruits de mer, poissons, cuisine fraîche, agrumes, salades, fromages doux et cuisine contemporaine.

NOTE DU PRODUCTEUR

Ce **mezcal Espadín distillé avec du thé au citron** élargit le registre aromatique de l'agave par la technique, et non par l'artifice. Frais, précis et élégant, il s'agit d'une expression contemporaine où le botanique accompagne le mezcal sans en diluer l'identité.



PRODUCTION ET CERTIFICATION

Type de production: Artisanale

Certification: Mezcal Artisanal Certifié (conforme à la réglementation mexicaine en vigueur)

Exportation: Conforme aux exigences légales et sanitaires des marchés européens, nord-américains et sud-américains

Année de production: 2025

Production : Lots limités



DÉNOMINATION D'ORIGINE ET NORME

Dénomination d'Origine Protégée: Mezcal

Norme (NOM): NOM-070-SCFI-2016

Certification: Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

CANNABIS SATIVA L.



Origine :
Vallées Centrales de Oaxaca

Catégorie :
Mezcal Artesanal Certifié

Type :
Jeune, mezcal distillé avec des botaniques
Cannabis sativa L.

Degré alcoolique :
45 % Alc. Vol.

Volume :
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

AGAVE :

Nom commun: Espadín

Nom scientifique: *Agave angustifolia* Haw.

Type d'agave: Cultivé

Maturation approximative: 7-8 ans

ÉLABORATION ARTISANALE :

Cuisson : Four traditionnel enterré

Broyage: Tahona

Fermentation: Naturelle, avec levures sauvages (biologique)

Distillation: Double distillation

Alambic: Cuivre

Maturation: Non applicable (mezcal jeune)

INTÉGRATION DU BOTANIQUE :

Cannabis sativa L. **intégrée pendant la distillation** comme ressource technique pour l'extraction aromatique naturelle.

Note technique :
L'intégration **du botanique s'effectue directement au cours du processus de distillation.** Il ne s'agit ni de macération, ni d'aromatisation, ni d'ajout ultérieur.

PROFIL SENSORIEL

Vue : Cristallin, brillant, de corps moyen.

Nez : Expressif et profond. **Notes herbacées vertes**, nuances **résineuses et balsamiques**, agave cuit sobre et fond **terreux-minéral**. Le botanique accompagne sans déplacer l'identité du mezcal.

Bouche : Sèche, structurée et végétale. Attaque franche, avec un caractère herbacé élégant, tension minérale et fine sensation balsamique. L'alcool est ferme et bien intégré, sans douceur ajoutée ni artifice.

Finale : Longue et persistante, avec une rémanence **herbacée-épicée**, fraîche et nette, qui demeure davantage au nez qu'au palais.

SERVICE ET CONSOMMATION

Service recommandé : Copita traditionnelle ou veladora (50 ml)

Température : Ambiante

Consommation : Dégustation consciente

Accords suggérés : Chocolat noir, fromages affinés, cuisine épicée, plats gras et mixologie d'auteur au profil sec.

NOTE DU PRODUCTEUR

Ce **mezcal distillé avec Cannabis sativa L.** explore la relation entre l'agave et les botaniques à travers une rigueur technique assumée. Le botanique élargit le registre aromatique sans altérer l'essence du mezcal. Il ne cherche pas la provocation : **il cherche la profondeur, le caractère et une conversation adulte.**



PRODUCTION ET CERTIFICATION

Type de production : Artisanale

Certification : Mezcal Artisanal Certifié (conforme à la réglementation mexicaine en vigueur)

Exportation : Conforme aux exigences légales et sanitaires des marchés européens, nord-américains et sud-américains (**selon la législation locale**)

Année de production : 2025

Production : Lots limités



DÉNOMINATION D'ORIGINE ET NORME

Dénomination d'Origine Protégée: Mezcal

Norme (NOM): NOM-070-SCFI-2016

Certification: Consejo Regulador del Mezcal (CRM)



**CATALOGUE
MEZCAL'S TRADITIONNELS
VALLÉES CENTRALES
OAXACA, MEXIQUE
2026**



Contact à Oaxaca, Mexique:

[+52 \(951\) 221 93 63](tel:+529512219363)

maikomorales@gmail.com

www.oaxacologia.com