



CATÁLOGO  
MEZCALES TRADICIONALES  
VALLES CENTRALES  
OAXACA, MÉXICO

2026

Contacto en Oaxaca, México:

+52 (951) 221 93 63

maikomorales@gmail.com

www.oaxacologia.com

# ESPADÍN JOVEN



**Origen:**  
Valles Centrales de Oaxaca

**Categoría:**  
Mezcal Artesanal Certificado

**Tipo:**  
Joven

**Graduación alcohólica:**  
45% Alc. Vol.

**Volumen:**  
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

## AGAVE:

**Nombre común:** Espadín

**Nombre científico:** Agave angustifolia Haw.

**Tipo de agave:** Cultivado

**Maduración aproximada:** 7–8 años

## ELABORACIÓN ARTESANAL:

**Cocimiento:** Horno de tierra tradicional

**Molienda:** Tahona

**Fermentación:** Natural, con levaduras silvestres (orgánico)

**Destilación:** Doble destilación

**Alambique:** Cobre

**Maduración:** No aplica (mezcal joven)

## PERFIL SENSORIAL

**Vista:** Cristalino, brillante, de cuerpo medio-alto.

**Nariz:** Agave cocido, hierbas frescas y cáscara de cítricos, con un ahumado medio, limpio y bien integrado.

**Boca:** Entrada franca y estructurada. Notas de fruta madura, agave dulce contenido, matices herbales y una marcada mineralidad. Alcohol firme y bien integrado para su graduación.

**Final:** Largo, cálido y persistente, con recuerdo especiado y mineral.

## SERVICIO Y CONSUMO

**Servicio recomendado:** Copita tradicional o veladora

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustación consciente y gastronómica

**Maridaje sugerido:** Sal de gusano, naranja, quesillo, mole negro, carnes asadas y cocina oaxaqueña de humo controlado.

## NOTA DEL PRODUCTOR

Un Espadín artesanal de carácter clásico y ejecución precisa. A 45°, conserva equilibrio, profundidad y una expresión franca del agave, respetando el origen, el oficio y el tiempo.



## PRODUCCIÓN Y CERTIFICACIÓN

**Tipo de producción:** Artesanal

**Certificación:** Mezcal Artesanal Certificado (cumple con la normatividad mexicana vigente)

**Exportación:** Cumple con los requisitos legales y sanitarios para mercados europeos, norteamericanos y sudamericanos

**Año de producción:** 2025



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y NORMA

**Denominación de Origen Protegida:** Mezcal

**NOM:** NOM-070-SCFI-2016

**Certificación:** Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

# TOBALÁ



**Origen:**  
Valles Centrales de Oaxaca

**Categoría:**  
Mezcal Artesanal Certificado

**Tipo:**  
Joven

**Graduación alcohólica:**  
47% Alc. Vol.

**Volumen:**  
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

## AGAVE:

**Nombre común:** Tobalá

**Nombre científico:** *Agave potatorum*

**Tipo de agave:** Silvestre / de monte

**Maduración aproximada:** 10–15 años

## ELABORACIÓN ARTESANAL:

**Cocimiento:** Horno de tierra tradicional

**Molienda:** Tahona

**Fermentación:** Natural, con levaduras silvestres (orgánico)

**Destilación:** Doble destilación

**Alambique:** Cobre

**Maduración:** No aplica (mezcal joven)

## PERFIL SENSORIAL

**Vista:** Cristalino, brillante, de cuerpo medio-alto.

**Nariz:** Alta intensidad aromática con **flores blancas**, hierbas finas, cítricos frescos y un fondo mineral limpio. Ahumado sutil y bien integrado.

**Boca:** Entrada **elegante y sedosa**, con un dulzor natural contenido. Notas **florales dominantes** (jazmín, azahar), matices herbales y una mineralidad precisa. Alcohol firme y perfectamente integrado para su graduación

**Final:** Largo, aromático y persistente, con recuerdo floral y mineral.

## SERVICIO Y CONSUMO

**Servicio recomendado:** Copita tradicional o veladora

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustación pausada y contemplativa

**Maridaje sugerido:** Chocolate blanco, frutas cítricas, quesos semicurados, pescados y cocina delicada.



## NOTA DEL PRODUCTOR

Un Tobalá de expresión floral alta y precisión técnica. A 47°, ofrece elegancia, estructura y persistencia, fiel al origen y al oficio artesanal.

## PRODUCCIÓN Y CERTIFICACIÓN

**Tipo de producción:** Artesanal

**Certificación:** Mezcal Artesanal Certificado (cumple con la normatividad mexicana vigente)

**Exportación:** Cumple con los requisitos legales y sanitarios para mercados europeos, norteamericanos y sudamericanos

**Año de producción:** 2025

**Producción:** Lotes limitados por ser silvestre



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y NORMA

**Denominación de Origen Protegida:** Mezcal

**NOM:** NOM-070-SCFI-2016

**Certificación:** Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

# MEXICANITO



**Origen:**  
Valles Centrales de Oaxaca

**Categoría:**  
Mezcal Artesanal Certificado

**Tipo:**  
Joven

**Graduación alcohólica:**  
45% Alc. Vol.

**Volumen:**  
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

## AGAVE:

**Nombre común:** Mexicanito

**Nombre científico:** *Agave rhodacantha* Trel.

**Tipo de agave:** Cultivado / de monte  
(según manejo)

**Maduración aproximada:** 8–12 años

## ELABORACIÓN ARTESANAL:

**Cocimiento:** Horno de tierra tradicional

**Molienda:** Tahona

**Fermentación:** Natural, con levaduras silvestres (orgánico)

**Destilación:** Doble destilación

**Alambique:** Cobre

**Maduración:** No aplica (mezcal joven)

## PERFIL SENSORIAL

**Vista:** Cristalino, brillante, de cuerpo medio.

**Nariz:** Hierbas de monte, agave cocido sobrio, especias secas y una mineralidad limpia. Ahumado medio, bien integrado.

**Boca:** Entrada seca y estructurada. Notas de pimienta blanca, vegetal profundo y carácter mineral marcado. Dulzor contenido; alcohol firme y bien integrado para su graduación.

**Final:** Largo, serio y persistente, con retrogusto vegetal-mineral que define su identidad.

## SERVICIO Y CONSUMO

**Servicio recomendado:** Copita tradicional o veladora

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustación consciente y gastronómica

**Maridaje sugerido:** Moles sobrios, cocina especiada, hongos, carnes asadas y quesos semicurados.



## NOTA DEL PRODUCTOR

Un Mexicanito de carácter firme y expresión honesta. A 45°, privilegia la estructura, la sequedad y la profundidad vegetal, confirmando que este agave no busca dulzura, sino criterio y autenticidad.

## PRODUCCIÓN Y CERTIFICACIÓN

**Tipo de producción:** Artesanal

**Certificación:** Mezcal Artesanal Certificado (cumple con la normatividad mexicana vigente)

**Exportación:** Cumple con los requisitos legales y sanitarios para mercados europeos, norteamericanos y sudamericanos

**Año de producción:** 2026

**Producción:** Lotes limitados



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y NORMA

**Denominación de Origen Protegida:** Mezcal

**NOM:** NOM-070-SCFI-2016

**Certificación:** Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

# ENSAMBLE CUISH



**Origen:**  
Valles Centrales de Oaxaca

**Categoría:**  
Mezcal Artesanal Certificado

**Tipo:**  
Joven, Ensamble de Mezcal Artesanal

**Graduación alcohólica:**  
45% Alc. Vol.

**Volumen:**  
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

## Composición del ensamble

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

## Lectura técnica del ensamble:

Aunque el Cuish define la estructura, este ensamble está diseñado para expresar un **perfil floral dominante**. La arquitectura mineral y vegetal existe para sostener y amplificar la flor, no para competir con ella.

## ELABORACIÓN ARTESANAL:

**Cocimiento:** Horno de tierra tradicional

**Molienda:** Tahona

**Fermentación:** Natural, con levaduras silvestres (orgánico)

**Destilación:** Doble destilación

**Alambique:** Cobre

**Maduración:** No aplica (mezcal joven)

## PERFIL SENSORIAL

**Vista:** Cristalino, brillante, de cuerpo medio-alto.

**Nariz:** **Floral alta y protagonista desde el primer contacto.** Flores blancas frescas (jazmín, azahar, flor de monte), acompañadas por hierbas finas y una mineralidad limpia y precisa. Ahumado **muy sutil**, elegante y bien integrado.

**Boca:** Confirmación inmediata del perfil: **floral primordial**, elegante y persistente. El Cuish aporta una base mineral firme sin endurecer; el Tobalá eleva y perfila la nota floral; el Tepezcate añade profundidad aromática; el Espadín integra y equilibra el conjunto. Sensación **seca, precisa y perfumada**, con alcohol firme y perfectamente integrado.

**Final:** **Largo, aromático y claramente floral**, con un recuerdo limpio que permanece más en la nariz que en el paladar. Un final ligero, envolvente y persistente.

## SERVICIO Y CONSUMO

**Servicio recomendado:** Copita tradicional o veladora

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustación pausada y contemplativa

**Maridaje sugerido:** Cocina delicada, pescados, quesos semicurados, hongos, moles sobrios y chocolate blanco.



## NOTA DEL PRODUCTOR

**Ensamble Cuish** es, ante todo, un **ensamble floral**. Un mezcal donde la flor no es un matiz, sino la identidad, sostenida por una estructura mineral precisa y un equilibrio técnico consciente. Elegante, aromático y profundamente expresivo.

## PRODUCCIÓN Y CERTIFICACIÓN

**Tipo de producción:** Artesanal

**Certificación:** Mezcal Artesanal Certificado (cumple con la normatividad mexicana vigente)

**Exportación:** Cumple con los requisitos legales y sanitarios para mercados europeos, norteamericanos y sudamericanos

**Año de producción:** 2025

**Producción:** Lotes limitados



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y NORMA

**Denominación de Origen Protegida:** Mezcal

**NOM:** NOM-070-SCFI-2016

**Certificación:** Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

# ENSAMBLE MEXICANITO



**Origen:**  
Valles Centrales de Oaxaca

**Categoría:**  
Mezcal Artesanal Certificado

**Tipo:**  
Joven, Ensamble de Mezcal Artesanal

**Graduación alcohólica:**  
45% Alc. Vol.

**Volumen:**  
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

## Composición del ensamble

Mexicanito (*Agave rhodacantha* Trel.) – 45 %  
Cuish (*Agave karwinskii*) – 35 %  
Espadín (*Agave angustifolia* Haw.) – 20 %

## Lectura técnica del ensamble:

El Mexicanito define el carácter seco, vegetal y especiado del ensamble. El Cuish, además de aportar estructura mineral, introduce notas florales claras que elevan el perfil aromático. El Espadín integra y armoniza el conjunto, permitiendo que la flor aparezca con elegancia sin suavizar la identidad firme del agave principal.

## ELABORACIÓN ARTESANAL:

**Cocimiento:** Horno de tierra tradicional

**Molienda:** Tahona

**Fermentación:** Natural, con levaduras silvestres (orgánico)

**Destilación:** Doble destilación

**Alambique:** Cobre

**Maduración:** No aplica (mezcal joven)

## PERFIL SENSORIAL

**Vista:** Cristalino, brillante, de cuerpo medio

**Nariz:** Compleja y bien definida. **Hierbas de monte y especias secas** propias del Mexicanito se combinan con **notas florales finas** aportadas por el Cuish (flores blancas y flor de monte). Agave cocido sobrio, mineralidad limpia y ahumado discreto.

**Boca:** Seca, estructurada y precisa. El Mexicanito marca firmeza vegetal y especiada; el Cuish aporta una **flor elegante y perceptible** en el centro del paladar; el Espadín da continuidad y balance. Sensación gastronómica, con alcohol firme y bien integrado.

**Final:** Largo, serio y persistente, de carácter **vegetal-mineral**, con un **eco floral sutil** que permanece como firma aromática del ensamble.

## SERVICIO Y CONSUMO

**Servicio recomendado:** Copita tradicional o veladora

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustación consciente y gastronómica

**Maridaje sugerido:** Moles sobrios, cocina especiada, hongos, carnes asadas y quesos semicurados.



## NOTA DEL PRODUCTOR

**Ensamble Mexicanito** es un ejercicio de equilibrio consciente: estructura seca y especiada en la base, con una **flor natural aportada por el Cuish** que acompaña sin suavizar. Un mezcal firme, preciso y honesto, donde la complejidad se logra por diálogo, no por concesión.

## PRODUCCIÓN Y CERTIFICACIÓN

**Tipo de producción:** Artesanal

**Certificación:** Mezcal Artesanal Certificado (cumple con la normatividad mexicana vigente)

**Exportación:** Cumple con los requisitos legales y sanitarios para mercados europeos, norteamericanos y sudamericanos

**Año de producción:** 2026

**Producción:** Lotes limitados



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y NORMA

**Denominación de Origen Protegida:** Mezcal

**NOM:** NOM-070-SCFI-2016

**Certificación:** Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

# TÉ LIMÓN



## ELABORACIÓN ARTESANAL:

**Cocimiento:** Horno de tierra tradicional

**Molienda:** Tahona

**Fermentación:** Natural, con levaduras silvestres (orgánico)

**Destilación:** Doble destilación

**Alambique:** Cobre

**Maduración:** No aplica (mezcal joven)

## Origen:

Valles Centrales de Oaxaca

## Categoría:

Mezcal Artesanal Certificado

## Tipo:

Joven, Mezcal **destilado con botánicos**  
**Té Limón** (*Cymbopogon citratus*)

## Graduación alcohólica:

45% Alc. Vol.

## Volumen:

750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

## AGAVE:

**Nombre común:** Espadín

**Nombre científico:** Agave angustifolia Haw.

**Tipo de agave:** Cultivado

**Maduración aproximada:** 7–8 años

## INTEGRACIÓN DEL BOTÁNICO:

**Té Limón** (*Cymbopogon citratus*) incorporado **durante la destilación**, como recurso técnico para la extracción aromática natural.

## Nota técnica:

El botánico se integra en el proceso de destilación. No hay maceración, saborización ni adición posterior.

## PERFIL SENSORIAL

**Vista:** Cristalino, brillante, de cuerpo medio

**Nariz:** Fresca y luminosa. **Notas cítricas naturales** (limón y lima), hierbas limpias, agave cocido sobrio y un ahumado **muy sutil**, perfectamente integrado. Aromática sin ser invasiva.

**Boca:** Seca, ligera y vibrante. Entrada clara con carácter cítrico-herbal, tensión refrescante y base mineral limpia. El agave permanece presente; el botánico acompaña sin desplazar. Alcohol firme y bien integrado.

**Final:** Largo y limpio, con recuerdo **cítrico-herbal** y una sensación fresca que se prolonga en nariz.

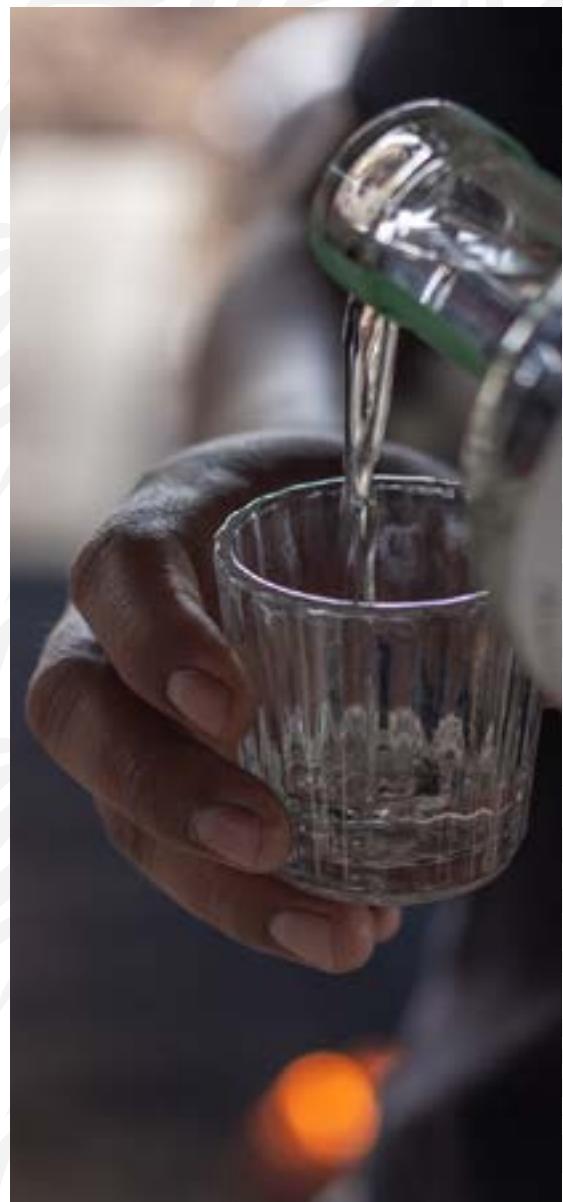
## SERVICIO Y CONSUMO

**Servicio recomendado:** Copita tradicional o veladora

**Temperatura:** Ambiente (ligeramente fresco si se desea)

**Consumo:** Degustación consciente o mixología de autor.

**Maridaje sugerido:** Mariscos, pescados, cocina fresca, cítricos, ensaladas, quesos suaves y cocina contemporánea.



## NOTA DEL PRODUCTOR

Este **mezcal Espadín destilado con Té Limón** amplía el registro aromático del agave desde la técnica, no desde el artificio. Fresco, preciso y elegante, es una expresión contemporánea donde el botánico acompaña al mezcal sin diluir su identidad.

## PRODUCCIÓN Y CERTIFICACIÓN

**Tipo de producción:** Artesanal

**Certificación:** Mezcal Artesanal Certificado (cumple con la normatividad mexicana vigente)

**Exportación:** Cumple con los requisitos legales y sanitarios para mercados europeos, norteamericanos y sudamericanos

**Año de producción:** 2026

**Producción:** Lotes limitados



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y NORMA

**Denominación de Origen Protegida:** Mezcal

**NOM:** NOM-070-SCFI-2016

**Certificación:** Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

# CANNABIS SATIVA L.



**Origen:**  
Valles Centrales de Oaxaca

**Categoría:**  
Mezcal Artesanal Certificado

**Tipo:**  
Joven, Mezcal **destilado con botánicos**  
*Cannabis sativa L.*

**Graduación alcohólica:**  
45% Alc. Vol.

**Volumen:**  
750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

## AGAVE:

**Nombre común:** Espadín

**Nombre científico:** Agave angustifolia Haw.

**Tipo de agave:** Cultivado

**Maduración aproximada:** 7–8 años

## INTEGRACIÓN DEL BOTÁNICO:

Cannabis sativa L. incorporada **durante la destilación**, como recurso técnico para la extracción aromática natural.

### Nota técnica:

La incorporación del botánico se realiza en el proceso de destilación. No se trata de maceración, saborización ni adición posterior.

## ELABORACIÓN ARTESANAL:

**Cocimiento:** Horno de tierra tradicional

**Molienda:** Tahona

**Fermentación:** Natural, con levaduras silvestres (orgánico)

**Destilación:** Doble destilación

**Alambique:** Cobre

**Maduración:** No aplica (mezcal joven)

## PERFIL SENSORIAL

**Vista:** Cristalino, brillante, de cuerpo medio

**Nariz:** Expresiva y profunda. **Notas herbales verdes**, matices **resinosos y balsámicos**, agave cocido sobrio y un fondo **terroso-mineral**. El botánico acompaña sin desplazar la identidad del mezcal.

**Boca:** Seca, **estructurada y vegetal**. Entrada franca, con carácter herbal elegante, tensión mineral y una sensación balsámica fina. El alcohol se percibe firme y bien integrado, sin dulzor añadido ni artificios.

**Final:** Largo y persistente, con recuerdo **herbal-especiado**, fresco y limpio, que permanece más en la nariz que en el paladar.

## SERVICIO Y CONSUMO

**Servicio recomendado:** Copita tradicional o veladora

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustación consciente

**Maridaje sugerido:** Chocolate amargo, quesos curados, cocina especiada, platillos grasos y mixología de autor de perfil seco.



## NOTA DEL PRODUCTOR

Este mezcal destilado con **Cannabis sativa L.** explora la relación entre el agave y los botánicos desde el rigor técnico. El botánico amplía el registro aromático sin alterar la esencia del mezcal. No busca provocación: busca **profundidad, carácter y conversación adulta**.

## PRODUCCIÓN Y CERTIFICACIÓN

**Tipo de producción:** Artesanal

**Certificación:** Mezcal Artesanal Certificado (cumple con la normatividad mexicana vigente)

**Exportación:** Cumple con los requisitos legales y sanitarios para mercados europeos, norteamericanos y sudamericanos (según legislación local)

**Año de producción:** 2025

**Producción:** Lotes limitados



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y NORMA

**Denominación de Origen Protegida:** Mezcal

**NOM:** NOM-070-SCFI-2016

**Certificación:** Consejo Regulador del Mezcal (CRM)



CATÁLOGO  
MEZCALES TRADICIONALES  
VALLES CENTRALES  
OAXACA, MÉXICO  
2026



Contacto en Oaxaca, México:

+52 (951) 221 93 63

maikomorales@gmail.com

www.oaxacologia.com