



**CATÁLOGO
MEZCALES TRADICIONALES
VALLES CENTRALES
OAXACA, MÉXICO
2026**

Contacto en Oaxaca, México:

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

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 Tepeztate 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

**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

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)

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:

Mezcál Artesanal Certificado

Tipo:

Joven, Mezcál **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

ELABORACIÓN ARTESANAL:

Cocimiento: Horno de tierra tradicional

Molienda: Tahona

Fermentación: Natural, con levaduras silvestres (orgánico)

Destilación: Doble destilación

Alambique: Cobre

Maduración: No aplica (mezcál joven)

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.

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](tel:+529512219363)

maikomorales@gmail.com

www.oaxacologia.com