



**CATALOGO  
MEZCAL TRADIZIONALI  
VALLI CENTRALI  
OAXACA, MESSICO  
2026**

Contatto a Oaxaca, Messico:

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

[maikomorales@gmail.com](mailto:maikomorales@gmail.com)

[www.oaxacologia.com](http://www.oaxacologia.com)

# ESPADÍN GIOVANE

**Origine:**

Valli Centrali di Oaxaca

**Categoria:**

Mezcal Artigianale Certificato

**Tipologia:**

Giovane

**Gradazione alcolica:**

45% Alc. Vol.

**Volume:**

750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

**AGAVE:**

**Nome comune:** Espadín

**Nome scientifico:** Agave angustifolia Haw.

**Tipo di agave:** Coltivato

**Maturazione approssimativa:** 7-8 anni

**LAVORAZIONE ARTIGIANALE:**

**Cottura:** Forno tradizionale interrato

**Macinazione:** Tahona

**Fermentazione:** Naturale, con lieviti selvatici (organico)

**Distillazione:** Doppia distillazione

**Alambicco:** Rame

**Maturazione:** Non applicabile (mezcal giovane)

## PROFILO SENSORIALE

**Vista:** Cristallino, brillante, di corpo medio-alto.

**Naso:** Agave cotto, erbe fresche e scorza di agrumi, con una affumicatura media, pulita e ben integrata.

**Bocca:** Ingresso franco e strutturato. Note di frutta matura, agave dolce e misurato, sfumature erbacee e una marcata mineralità. Alcol deciso e ben integrato rispetto alla gradazione.

**Finale:** Lungo, caldo e persistente, con richiami speziati e minerali.

## SERVIZIO E CONSUMO

**Servizio consigliato:** Copita tradizionale o veladora (50 ml)

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustazione consapevole e gastronomica

**Abbinamenti consigliati:**

Sale di gusano, arancia, quesillo, mole negro, carni alla griglia e cucina oaxaqueña a fumo controllato.



## NOTA DEL PRODUTTORE

Uno Espadín artigianale dal carattere classico e dall'esecuzione precisa. A 45°, conserva equilibrio, profondità e un'espressione franca dell'agave, rispettando l'origine, il mestiere e il tempo.



## PRODUZIONE E CERTIFICAZIONE

**Tipo di produzione:** Artigianale

**Certificazione:** Mezcal Artigianale Certificato (conforme alla normativa messicana vigente)

**Esportazione:** Conforme ai requisiti legali e sanitari per i mercati europei, nordamericani e sudamericani

**Anno di produzione:** 2026

**Produzione:** Lotti limitati



## DENOMINAZIONE DI ORIGINE E NORMATIVA

**Denominazione di Origine Protetta:** Mezcal

**Normativa (NOM):** NOM-070-SCFI-2016

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

# TOBALÁ



**Origine:**  
Valli Centrali di Oaxaca

**Categoria:**  
Mezcal Artigianale Certificato

**Tipologia:**  
Giovane

**Gradazione alcolica:**  
47% Alc. Vol.

**Volume:**  
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

## LAVORAZIONE ARTIGIANALE:

**Cottura:** Forno tradizionale interrato

**Macinazione:** Tahona

**Fermentazione:** Naturale, con lieviti selvatici (organico)

**Distillazione:** Doppia distillazione

**Alambicco:** Rame

**Maturazione:** Non applicabile (mezcal giovane)

## PROFILO SENSORIALE

**Vista:** Cristallino, brillante, di corpo medio-alto.

**Naso:** Alta intensità aromatica con **flori bianchi**, erbe fini, agrumi freschi e un fondo minerale pulito. Affumicatura sottile e ben integrata.

**Bocca:** Ingresso **elegante e setoso**, con una dolcezza naturale misurata. Note **floreali dominanti** (gelsomino, zagara), sfumature erbacee e una mineralità precisa. Alcol deciso e perfettamente integrato rispetto alla gradazione.

**Finale:** Lungo, aromatico e persistente, con richiami floreali e minerali.

## SERVIZIO E CONSUMO

**Servizio consigliato:** Copita tradizionale o veladora (50 ml)

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustazione lenta e contemplativa

**Abbinamenti consigliati:** Cioccolato bianco, frutta agrumata, formaggi semistagionati, pesce e cucina delicata.



## NOTA DEL PRODUTTORE

Un Tobalá dall'elevata espressione floreale e dalla precisione tecnica. A 47°, offre eleganza, struttura e persistenza, fedele all'origine e al mestiere artigianale.



## PRODUZIONE E CERTIFICAZIONE

**Tipo di produzione:** Artigianale

**Certificazione:** Mezcal Artigianale Certificado (conforme alla normativa messicana vigente)

**Esportazione:** Conforme ai requisiti legali e sanitari per i mercati europei, nordamericani e sudamericani

**Anno di produzione:** 2025

**Produzione:** Lotti limitati, data la natura selvatica dell'agave



## DENOMINAZIONE DI ORIGINE E NORMATIVA

**Denominazione di Origine Protetta:** Mezcal

**Normativa (NOM):** NOM-070-SCFI-2016

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

# MEXICANITO

**Origine:**

Valli Centrali di Oaxaca

**Categoria:**

Mezcal Artigianale Certificato

**Tipologia:**

Giovane

**Gradazione alcolica:**

45% Alc. Vol.

**Volume:**

750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

**AGAVE:**

**Nome comune:** Mexicanito

**Nome scientifico:** *Agave rhodacantha* Trel.

**Tipo di agave:** Coltivato / di monte (a seconda della gestione)

**Maturazione approssimativa:** 8-12 anni

**LAVORAZIONE ARTIGIANALE:**

**Cottura:** Forno tradizionale interrato

**Macinazione:** Tahona

**Fermentazione:** Naturale, con lieviti selvatici (organico)

**Distillazione:** Doppia distillazione

**Alambicco:** Rame

**Maturazione:** Non applicabile (mezcal giovane)



## PROFILO SENSORIALE

**Vista:** Cristallino, brillante, di corpo medio.

**Naso:** Erbe di monte, agave cotto sobrio, spezie secche e una mineralità pulita. Affumicatura media, ben integrata.

**Bocca:** Ingresso secco e strutturato. Note di pepe bianco, vegetale profondo e marcato carattere minerale. Dolcezza contenuta; alcol deciso e ben integrato rispetto alla gradazione.

**Finale:** Lungo, serio e persistente, con un retrogusto vegetale-minerale che ne definisce l'identità.

## SERVIZIO E CONSUMO

**Servizio consigliato:** Copita tradizionale o veladora

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustazione consapevole e gastronomica

**Abbinamenti consigliati:** Mole di carattere sobrio, cucina speziata, funghi, carni alla griglia e formaggi semistagionati.

## NOTA DEL PRODUTTORE

Un Mexicanito dal carattere deciso e dall'espressione onesta. A 45°, privilegia la struttura, la secchezza e la profondità vegetale, confermando che questo agave non cerca la dolcezza, ma criterio e autenticità.



## PRODUZIONE E CERTIFICAZIONE

**Tipo di produzione:** Artigianale

**Certificazione:** Mezcal Artigianale Certificato (conforme alla normativa messicana vigente)

**Esportazione:** Conforme ai requisiti legali e sanitari per i mercati europei, nordamericani e sudamericani

**Anno di produzione:** 2026

**Produzione:** Lotti limitati



## DENOMINAZIONE DI ORIGINE E NORMATIVA

**Denominazione di Origine Protetta:** Mezcal

**Normativa (NOM):** NOM-070-SCFI-2016

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

# ENSAMBLE CUISH

**Origine:**

Valli Centrali di Oaxaca

**Categoria:**

Mezcal Artigianale Certificato

**Tipologia:**

Giovane, assemblaggio di mezcal artigianale

**Gradazione alcolica:**

45% Alc. Vol.

**Volume:**

750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

**Composizione dell'assemblaggio**

Cuish (*Agave karwinskii*) – 35 %

Tepeztate (*Agave marmorata*) – 25 %

Tobalá (*Agave potatorum*) – 25 %

Espadín (*Agave angustifolia*) – 15 %

**Lettura tecnica dell'assemblaggio:**

Sebbene il Cuish definisca la struttura, questo assemblaggio è progettato per esprimere un profilo floreale dominante. L'architettura minerale e vegetale è presente per sostenere e amplificare la componente floreale, non per competere con essa.

**LAVORAZIONE ARTIGIANALE:**

**Cottura:** Forno tradizionale interrato

**Macinazione:** Tahona

**Fermentazione:** Naturale, con lieviti selvatici (organico)

**Distillazione:** Doppia distillazione

**Alambicco:** Rame

**Maturazione:** Non applicabile (mezcal giovane)



## PROFILO SENSORIALE

**Vista:** Cristallino, brillante, di corpo medio-alto.

**Naso: Profilo floreale elevato e protagonista fin dal primo impatto.** Fiori bianchi freschi (gelsomino, zagara, fiore di monte), accompagnati da erbe fini e da una mineralità pulita e precisa. Affumicatura **molto sottile**, elegante e ben integrata.

**Bocca:** Conferma immediata del profilo: floreale primario, elegante e persistente. Il Cuish apporta una base minerale solida senza irrigidire; il Tobalá eleva e definisce la nota floreale; il Tepeztate aggiunge profondità aromatica; l'Espadín integra ed equilibra l'insieme. Sensazione **secca, precisa e profumata**, con alcol deciso e perfettamente integrato.

**Finale: Lungo, aromatico e chiaramente floreale**, con un ricordo pulito che persiste più al naso che al palato. Un finale leggero, avvolgente e persistente.

## SERVIZIO E CONSUMO

**Servizio consigliato:** Copita tradizionale o veladora (50 ml)

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustazione lenta e contemplativa

**Abbinamenti consigliati:** Cucina delicata, pesce, formaggi semistagionati, funghi, moles di carattere sobrio e cioccolato bianco.

## NOTA DEL PRODUTTORE

**Ensamble Cuish** è, prima di tutto, **un assemblaggio floreale**. Un mezcal in cui il fiore non è una sfumatura, ma l'identità stessa, sostenuta da una struttura minerale precisa e da un equilibrio tecnico consapevole. Elegante, aromatico e profondamente espressivo.



## PRODUZIONE E CERTIFICAZIONE

**Tipo di produzione:** Artigianale

**Certificazione:** Mezcal Artigianale Certificado (conforme alla normativa messicana vigente)

**Esportazione:** Conforme ai requisiti legali e sanitari per i mercati europei, nordamericani e sudamericani

**Anno di produzione:** 2025

**Produzione:** Lotti limitati



## DENOMINAZIONE DI ORIGINE E NORMATIVA

**Denominazione di Origine Protetta:** Mezcal

**Normativa (NOM):** NOM-070-SCFI-2016

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

# ENSAMBLE MEXICANITO



**Origine:**  
Valli Centrali di Oaxaca

**Categoria:**  
Mezcal Artigianale Certificato

**Tipologia:**  
Giovane, assemblaggio di mezcal artigianale

**Gradazione alcolica:**  
45% Alc. Vol.

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

## **Composizione dell'assemblaggio**

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

**Composizione dell'assemblaggio:**  
Il Mexicanito definisce il carattere secco, vegetale e speziato dell'assemblaggio. Il Cuish, oltre a fornire una struttura minerale solida, introduce chiare note floreali che elevano il profilo aromatico. L'Espadín integra e armonizza l'insieme, permettendo al fiore di emergere con eleganza senza attenuare l'identità decisa dell'agave principale.

## **LAVORAZIONE ARTIGIANALE:**

**Cottura:** Forno tradizionale interrato

**Macinazione:** Tahona

**Fermentazione:** Naturale, con lieviti selvatici (organico)

**Distillazione:** Doppia distillazione

**Alambicco:** Rame

**Maturazione:** Non applicabile (mezcal giovane)



## PROFILO SENSORIALE

**Vista:** Cristallino, brillante, di corpo medio.

**Naso:** Complesso e ben definito. **Erbe di monte e spezie secche** tipiche del Mexicanito si combinano con fini **note floreali** apportate dal Cuish (fiori bianchi e fiore di monte). Agave cotto sobrio, mineralità pulita e affumicatura discreta.

**Bocca: Secca, strutturata e precisa.** Il Mexicanito imprime una marcata fermezza vegetale e speziata; il Cuish apporta una **componente floreale elegante e percepibile** al centro del palato; l'Espadín garantisce continuità ed equilibrio. Sensazione gastronomica, con alcol deciso e ben integrato.

**Finale:** Lungo, serio e persistente, di carattere **vegetale-minerale**, con un **sottile eco floreale** che permane come firma aromatica dell'assemblaggio.

## SERVIZIO E CONSUMO

**Servizio consigliato:** Copita tradizionale o veladora (50 ml)

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustazione consapevole e gastronomica

**Abbinamenti consigliati:** Moles di carattere sobrio, cucina speziata, funghi, carni alla griglia e formaggi semistagionati.

## NOTA DEL PRODUTTORE

**Ensamble Mexicanito** è un esercizio di equilibrio consapevole: una struttura secca e speziata alla base, accompagnata da una componente **floreale naturale apportata dal Cuish**, che sostiene senza addolcire. Un mezcal deciso, preciso e onesto, in cui la complessità nasce dal dialogo, non dalla concessione.



## PRODUZIONE E CERTIFICAZIONE

**Tipo di produzione:** Artigianale

**Certificazione:** Mezcal Artigianale Certificado (conforme alla normativa messicana vigente)

**Esportazione:** Conforme ai requisiti legali e sanitari per i mercati europei, nordamericani e sudamericani

**Anno di produzione:** 2026

**Produzione:** Lotti limitati



## DENOMINAZIONE DI ORIGINE E NORMATIVA

**Denominazione di Origine Protetta:** Mezcal

**Normativa (NOM):** NOM-070-SCFI-2016

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



# TÈ AL LIMONE

**Origine:**

Valli Centrali di Oaxaca

**Categoria:**

Mezcal Artigianale Certificato

**Tipologia:**

Giovane, mezcal distillato con botanici Tè al Limone (*Cymbopogon citratus*)

**Gradazione alcolica:**

45% Alc. Vol.

**Volume:**

750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

**AGAVE:**

**Nome comune:** Espadín

**Nome scientifico:** *Agave angustifolia* Haw.

**Tipo di agave:** Coltivato

**Maturazione approssimativa:** 7-8 anni

**LAVORAZIONE ARTIGIANALE:**

**Cottura:** Forno tradizionale interrato

**Macinazione:** Tahona

**Fermentazione:** Naturale, con lieviti selvatici (organico)

**Distillazione:** Doppia distillazione

**Alambicco:** Rame

**Maturazione:** Non applicabile (giovane)

**INTEGRAZIONE DEL BOTANICO:**

**Tè al Limone** (*Cymbopogon citratus*) incorporato **durante la distillazione** come risorsa tecnica per l'estrazione aromatica naturale.

**Nota tecnica:**

Il botanico viene integrato direttamente nel processo di distillazione. Non vi è macerazione, aromatizzazione né aggiunta successiva.



## PROFILO SENSORIALE

**Vista:** Cristallino, brillante, di corpo medio.

**Naso:** Fresco e luminoso. **Note agrumate naturali** (limone e lime), erbe pulite, agave cotto sobrio e un'affumicatura **molto sottile**, perfettamente integrata. Aromatico senza risultare invasivo.

**Bocca: Secca, leggera e vibrante.** Ingresso chiaro con carattere agrumato-erbaceo, tensione rinfrescante e base minerale pulita. L'agave resta protagonista; il botanico accompagna senza sovrastare. Alcol deciso e ben integrato.

**Finale:** Lungo e pulito, con richiami **agrumati-erbacei** e una sensazione fresca che persiste soprattutto al naso.

## SERVIZIO E CONSUMO

**Servizio consigliato:** Copita tradizionale o veladora (50 ml)

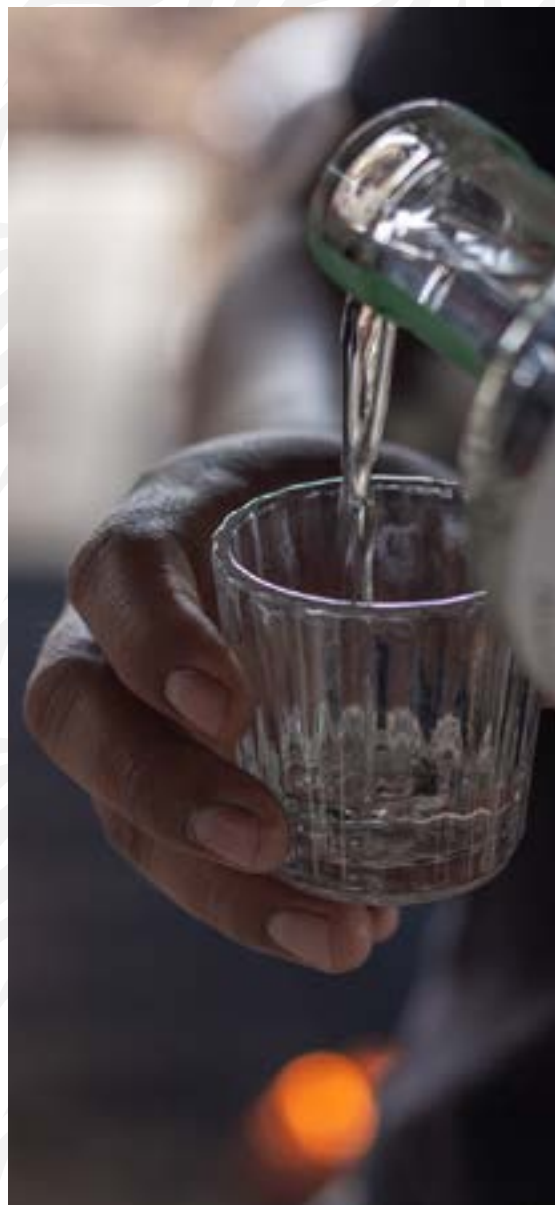
**Temperatura:** Ambiente (leggermente fresco, se desiderato)

**Consumo:** Degustazione consapevole o mixology d'autore

**Abbinamenti consigliati:** Frutti di mare, pesce, cucina fresca, agrumi, insalate, formaggi delicati e cucina contemporanea.

## NOTA DEL PRODUTTORE

Questo **mezcal Espadín distillato con Tè al Limone** amplia il registro aromatico dell'agave attraverso la tecnica, non attraverso l'artificio. Fresco, preciso ed elegante, è un'espressione contemporanea in cui il botanico accompagna il mezcal senza diluirne l'identità.



## PRODUZIONE E CERTIFICAZIONE

**Tipo di produzione:** Artigianale

**Certificazione:** Mezcal Artigianale Certificado (conforme alla normativa messicana vigente)

**Esportazione:** Conforme ai requisiti legali e sanitari per i mercati europei, nordamericani e sudamericani

**Anno di produzione:** 2026

**Produzione:** Lotti limitati



## DENOMINAZIONE DI ORIGINE E NORMATIVA

**Denominazione di Origine Protetta:** Mezcal

**Normativa (NOM):** NOM-070-SCFI-2016

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

# CANNABIS SATIVA L.

**Origine:**

Valli Centrali di Oaxaca

**Categoria:**

Mezcal Artigianale Certificato

**Tipologia:**

Giovane, mezcal distillato con botanici Cannabis sativa L.

**Gradazione alcolica:**

45% Alc. Vol.

**Volume:**

750 ml · 700 ml · 500 ml · 250 ml

**AGAVE:**

**Nome comune:** Espadín

**Nome scientifico:** *Agave angustifolia Haw.*

**Tipo di agave:** Coltivato

**Maturazione approssimativa:** 7-8 anni

**LAVORAZIONE ARTIGIANALE:**

**Cottura:** Forno tradizionale interrato

**Macinazione:** Tahona

**Fermentazione:** Naturale, con lieviti selvatici (organico)

**Distillazione:** Doppia distillazione

**Alambicco:** Rame

**Maturazione:** Non applicabile (giovane)

**INTEGRAZIONE DEL BOTANICO:**

Cannabis sativa L. **integrata durante la distillazione** come risorsa tecnica per l'estrazione aromatica naturale.

**Nota tecnica:**

L'integrazione del botanico **avviene direttamente nel processo di distillazione**. Non si tratta di macerazione, aromatizzazione né di aggiunta successiva.



## PROFILO SENSORIALE

**Vista:** Cristallino, brillante, di corpo medio.

**Naso:** Espressivo e profondo. **Note erbacee verdi**, sfumature **resinose e balsamiche**, agave cotto sobrio e un fondo **terroso-minerale**. Il botanico accompagna senza spostare l'identità del mezcal.

**Bocca:** **Secca, strutturata e vegetale**. Ingresso franco, con elegante carattere erbaceo, tensione minerale e una fine sensazione balsamica. L'alcol è percepito deciso e ben integrato, senza dolcezze aggiunte né artifici.

**Finale:** Lungo e persistente, con richiami **erbacei-speziati**, freschi e puliti, che permangono più al naso che al palato.

## SERVIZIO E CONSUMO

**Servizio consigliato:** Copita tradizionale o veladora (50 ml)

**Temperatura:** Ambiente

**Consumo:** Degustazione consapevole

**Abbinamenti consigliati:** Cioccolato fondente, formaggi stagionati, cucina speziata, piatti grassi e mixology d'autore dal profilo secco.



## NOTA DEL PRODUTTORE

**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**.

Questo **mezcal distillato con Cannabis sativa L.** esplora il rapporto tra l'agave e i botanici attraverso il rigore tecnico. Il botanico amplia il registro aromatico senza alterare l'essenza del mezcal. Non cerca provocazione: cerca **profondità, carattere e una conversazione adulta**.

## PRODUZIONE E CERTIFICAZIONE

**Tipo di produzione:** Artigianale

**Certificazione:** Mezcal Artigianale Certificado (conforme alla normativa messicana vigente)

**Esportazione:** Conforme ai requisiti legali e sanitari per i mercati europei, nordamericani e sudamericani

**Anno di produzione:** 2025

**Produzione:** Lotti limitati



## DENOMINAZIONE DI ORIGINE E NORMATIVA

**Denominazione di Origine Protetta:** Mezcal

**Normativa (NOM):** NOM-070-SCFI-2016

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





**CATALOGO  
MEZCAL TRADIZIONALI  
VALLI CENTRALI  
OAXACA, MESSICO  
2026**



Contatto a Oaxaca, Messico:

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

[maikomorales@gmail.com](mailto:maikomorales@gmail.com)

[www.oaxacologia.com](http://www.oaxacologia.com)