



CATALOGO
MEZCAL TRADIZIONALI
VALLI CENTRALI
OAXACA, MESSICO

2026

Contatto a Oaxaca, Messico:

+52 (951) 221 93 63

maikomorales@gmail.com

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 **fiori 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 Certificato (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 irridicare; il Tobalá eleva e definisce la nota floreale; il Tepezcate 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 Certificato (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 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)

TÈ AL LIMONE



LAVORAZIONE ARTIGIANALE:

Cottura: Forno tradizionale interrato

Macinazione: Tahona

Fermentazione: Naturale, con lieviti selvatici (organico)

Distillazione: Doppia distillazione

Alambicco: Rame

Maturazione: Non applicabile (giovane)

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

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.

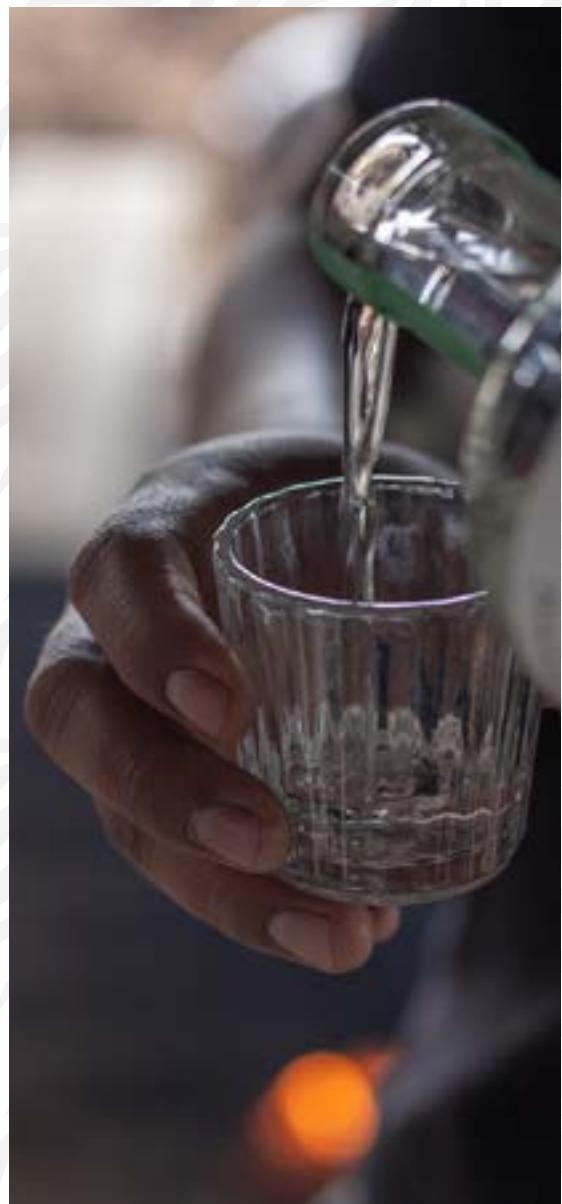
SERVIZIO E CONSUMO

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 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)

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 Certificato (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

maikomorales@gmail.com

www.oaxacologia.com