



40%
vol.
alcohol

70cl

XICALA RECOMIENDA
EL CONSUMO RESPONSABLE

XICALA[®]

MEZCAL



Xicala se elabora en el corazón de Oaxaca, México, la cuna espiritual del Mezcal, a partir del corazón del mejor Maguey Espadín. Desde 1920, la Destilería Tlacolula utiliza técnicas tradicionales combinadas con innovaciones únicas para producir los mejores mezcales de la región. Cada botella de Xicala está adornada con su propia pieza de artesanía única. Estas, son criaturas míticas talladas y pintadas a mano.

Destilería Tlacolula, productor de Xicala, cuenta orgullosamente con el título del primer **Norma Oficial Mexicana** para la producción del Mezcal.

NOM-001X



La destilería utiliza métodos tradicionales, como el tostado en horno excavado revestido de piedra volcánica, y la fermentación natural en tinajas de madera de sabino. El proceso de doble destilación en alambiques de acero inoxidable y cobre garantiza que se conserve sólo el alma más pura del líquido. Madurado en barricas de roble americano y Limousin francés (coñac) **durante 3 meses**, finalmente se presenta en botellas de cristal transparente con una pieza de artesanía única.



Color amarillo pajizo. Aromas y sabores a piña a la parrilla y pimiento verde con un cuerpo medio-alto y un final de crema de miel. Un Mezcal Reposado y equilibrado que ofrece una sensación hormigueante en boca.



100% Agave Espadín totalmente maduro (10 años), procedente del Valle de Tlacolula (Oaxaca), y agua de manantial natural.

GALARDONES



ORO - 93 PUNTOS
EXCEPCIONAL - 2022
Beverage Testing institute



PLATA
San Francisco World
Spirits Competition