

★
**Buena®
Estrella**
Mezcal Artesanal

Nacido en San Dionisio Ocotepec, Oaxaca,
Mezcal Buena Estrella es un mezcal
artesanal elaborado con pasión y balance.

Producido en lotes pequeños mediante
métodos ancestrales, refleja la riqueza de
México y nos inspira a todos los que
formamos parte de este proyecto a
compartir experiencias únicas con
bartenders, restaurantes y amantes de los
destilados.



¿Por qué Buena Estrella?

- Certificación del Consejo Regulador del Mezcal
- Producido por maestros mezcaleros con 20+ años de experiencia
- Equilibrado para disfrutarse solo o en cócteles
- Diseño distintivo
- Calidad artesanal a un precio accesible

Especificaciones del producto

- **Categoría:** Mezcal Artesanal Joven
- **Agave:** 100% Espadín
- **Maestro Mezcalero:** Miguel Ángel García Luis
- **Alc. Vol.:** 40%
- **Origen:** San Dionisio Ocotepec, Oaxaca
- **NOM:** O1012X
- **Tamaño de botella:** 70 CL

Proceso de elaboración

- Cocción en hornos de piedra bajo tierra
- Molienda con tahona de piedra
- Fermentación natural en tinajas de madera
- Doble destilación en alambique de cobre



Notas de cata

- **En nariz:** Aromas terrosos, ahumados, y minerales.
- **En boca:** agave cocido con notas herbales, dulzor natural y toques especiados, acompañado de un ligero amargor a hojas secas y un final fresco donde se percibe la mineralidad.

Sugerencias de consumo

- Para degustar solo, destacando su carácter artesanal.
- Como base versátil para coctelería de autor.

Información de ventas

- **Caja:** [6pk]
- **Formato disponible:** 70 CL
- **Distribución:** Representación exclusiva en España y Andorra por **Comercial Tello S.A.**

Contacto

gestio@comercialtello.com
+34 934 743 435

