



MEZCAL
Ajal®

FICHA TÉCNICA

Marca: AJAL

Categoría Blanco / Joven.

Variedad de Agave: Cenizo (Durangensis)

Tiempo de crecimiento del agave: 10 - 13 años

Cantidad de destilaciones: Dos

Método de cocimiento: Horno cónico de piedra

Fermentación: Natural en tinajas de madera

Molienda: Destrozador

Tipo de Destilación: Alambique de cobre.

% Alc. Vol: 40°

Contenido Neto: 750 mL, 700mL, 500mL, 200mL

Población de origen: José María Pino Suárez,
Durango

Casa Productora: Diamante Mezcalero

NOTAS DE CATA
VISTA



Cristalino
Transparente

NARIZ

Ahumado
Almendras
Aromas cítricos.



BOCA

Dulces notas de agave
ahumado.
Notas de durazno con final
almendrado.



Follow us in::

