



# ENTRE LUNAS

MEZCAL ARTESANAL



# ENTRE LUNAS

MEZCAL ARTESANAL

••••• ESPADÍN | JOVEN •••••

100% Agave A. angustifolia    Originario de Oaxaca, México

CONT. NET. 750 ML



38% ALC/VOL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

# Historia

Nuestro mezcal nace en el corazón de **SANTA ANA TAVELA**, un lugar que se encuentra en la sierra sur de Oaxaca, y gracias a la riqueza que proporciona sus tierras agregan aromas, sabores y tonalidades que hacen de **ENTRE LUNAS** un mezcal unico.





# Proceso

Nuestra pasión por el mezcal y el arte se unen en cada botella durante la cocción en horno cónico bajo tierra. Se destila dos veces en alambique de cobre y se enriquece con la elegancia de láminas de oro de 24 quilates.

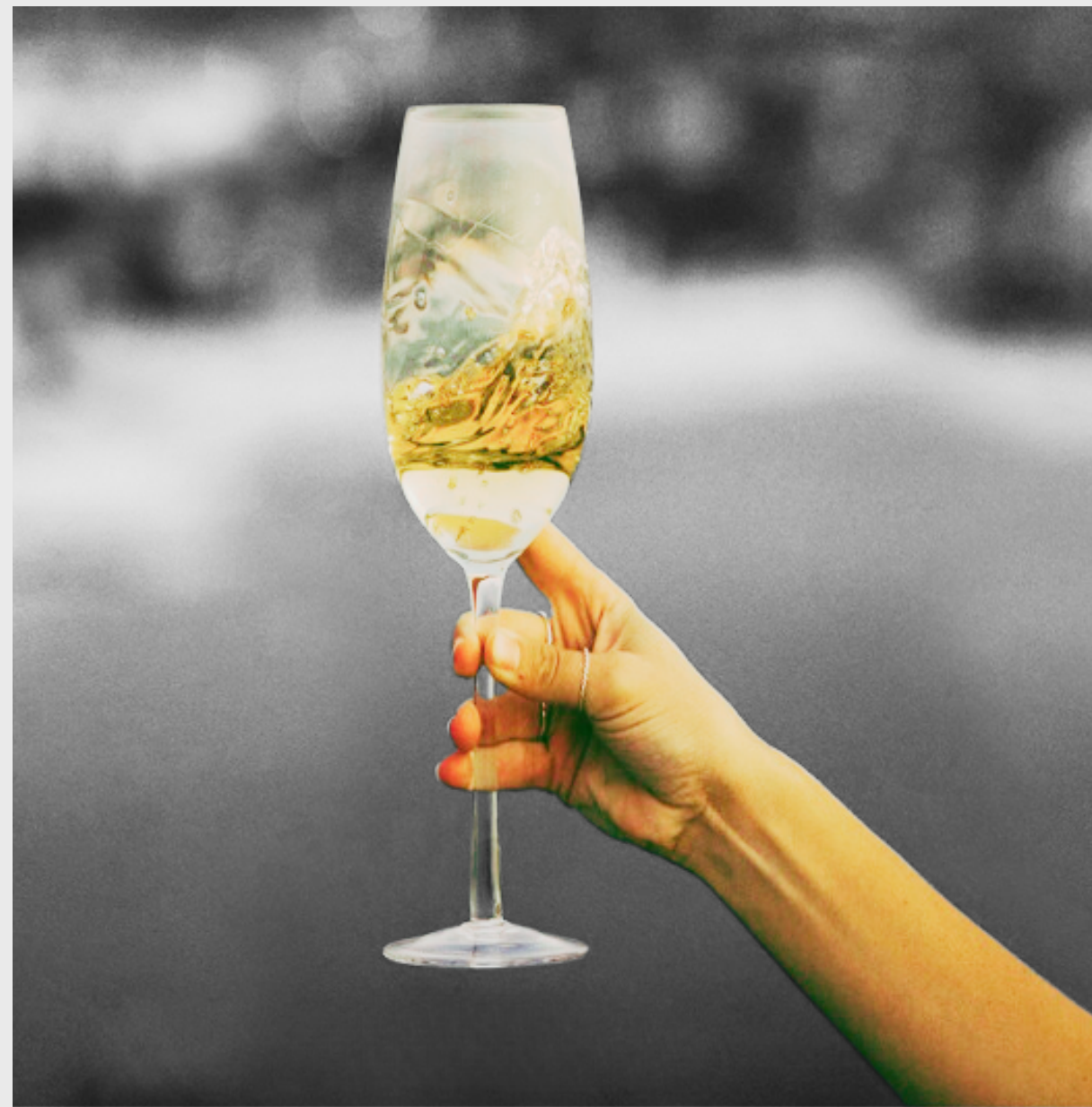


# AGAVE ESPADÍN 38% ALC/VOL

Cultivamos nuestros propios agaves para darle una maduración de 5.5 años, con el cuidado necesario para el proceso de destilación.

# ORO 24K

Se funden las pepitas de oro, para crear un lingote y posteriormente aplastar, hasta crear una lamina. “Nuestro oro cuenta con normas vigentes para su consumo.”

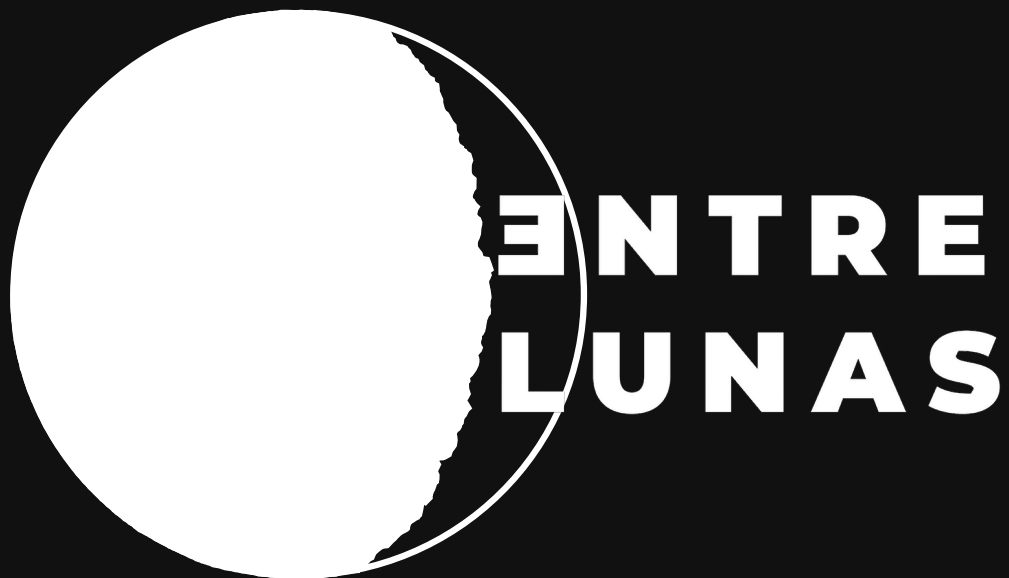


**Descubre un viaje sensorial  
que trasciende el tiempo y  
el espacio.**

**Cata al olfato;** Aroma  
madera de pino, esencia  
de musgo y aroma a  
rosa de castilla.

**Cata al gusto;** Esencia  
de pino, canela,  
chabacano y romero.





**Entre Lunas: donde la tradición se encuentra con el lujo para iluminar tus momentos más excepcionales.**

### Contacto:

Carrillo puerto 390, Col. General Anaya,  
Cdmx.

Tel: 55-23-40-29-43

[entrelunas.mezcal@gmail.com](mailto:entrelunas.mezcal@gmail.com)

Síguenos  
[@entrelunas.mezcal](https://www.instagram.com/entrelunas.mezcal)

