

# Bendita Santa María

MEZCAL ARTESANAL

Santa María nace del amor a la familia y la cultura del mezcal. Es un mezcal lleno de las bendiciones de la tierra y del trabajo arduo de las familias que se encuentran detrás de cada gota de mezcal Bendita Santa María.

***“En cada lote dejo todo y cada lote es como si fuera el único”.***

*Gerardo “Kain” Santiago.*



## ESPADÍN

**Copa (2 oz).....\$160**

*100% Agave Angustifolia. 6-8 años de maduración de la planta.*

Bien equilibrado con humo suave y notas de miel en la nariz, pimienta blanca, cáscara de toronja y frutas tropicales en el paladar.



## TOBALÁ

**Copa (2 oz).....\$260**

*100% Agave Potatorum. 10-12 años de maduración de la planta.*

Ahumado en nariz, con notas de frutas tropicales. Las especias, el pimienta verde y los cítricos se casan en este mezcal equilibrado y con cuerpo con un largo final. Un potente elixir para sorber para los paladares más exigentes.



## MADRE CUISHE

**Copa (2 oz).....\$260**

*100% Agave Karwinskii. 13-15 años de maduración de la planta.*

En principio un tono de flor floreciendo, con notas suaves de fruta de lichi. Humo suave y especiado al principio, muy parecido al sake en el paladar medio. El sabor es floral, con un final largo y equilibrado. Con ciruelas y frutos secos y una sensación suave en la boca, este es un mezcal elegante.

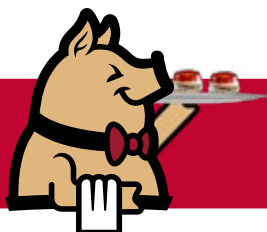


## TEPEXTATE

**Copa (2 oz).....\$360**

*100% Agave Marmorata. 20-22 años de maduración de la planta.*

Este es nuestro mezcal silvestre más complejo. Suave y floral, con ligero humo y nariz de sake. Cremoso y redondo con sabor a Calvados. Grande y largo en el final. Este mezcal excepcional se eleva por encima de todos los demás.



**¡PRUEBA NUESTRA CATA!.....\$390**

***Tres agaves juntos para una gran experiencia***

***“TODAS LAS BENCIONES DE LA TIERRA EN UN SOLO MEZCAL”***