



JOVEN  
Mezcal artesanal  
Cupeatra silvestre

# FICHA TÉCNICA



[ixumezcal.com](http://ixumezcal.com)



SEPTIEMBRE 2025



## DESCRIPCIÓN ELEGANTE Y MÍSTICA

IXU Náhual Joven es la esencia desnuda del agave, un destilado que transmite la fuerza de la tierra y la frescura del momento.

Cada sorbo es un canto ancestral, un recordatorio de que en la pureza reside la grandeza.

Su transparencia guarda el misterio de la tradición: el fuego que lo forjó, la paciencia del maestro mezcalero y el espíritu de los agaves que crecieron bajo el sol de Michoacán.

Al probarlo, sentirás la vitalidad de la naturaleza recorriendo tu ser, una energía vibrante que despierta tus sentidos y te invita a celebrar el presente con plenitud.

IXU Náhual Joven: frescura, pureza y tradición en cada gota.



## NOTAS DE CATA



Transparente, brillante, cristalino.



## AROMAS

- Agave fresco y verde
- Notas cítricas (limón, toronja, lima)
- Toques herbales y florales
- Sutil ahumado
- Notas minerales y de tierra húmeda
- Aromas frescos de agave, cítricos y hierbas.



## SABORES

- Entrada viva y brillante
- Frutas frescas (pera, manzana verde, piña)
- Hierbas y flores (menta, albahaca, azahar)
- Ahumado ligero y persistente
- Final fresco con chispa vibrante
- Fresco, cítrico y herbal, con un final ahumado sutil.



## COLOR Y TEXTURA

- Cristalino y brillante, con buena viscosidad que deja huella en la copa.





## MARIDAJE SUGERIDO

- Ceviches y mariscos frescos (ostras, camarón, pescado blanco)
- Tacos al pastor con piña
- Quesos frescos (panela, ricotta, fresco)
- Ensaladas de frutas tropicales (mango, piña, papaya)
- Chocolate blanco o postres con cítricos

## FICHA TÉCNICA

- › Categoría: Mezcal Artesanal Joven
- › Agave: Cupreata Silvestre
- › Región: Michoacán, México
- › Proceso: Cocción en horno de piedra, molienda artesanal, fermentación natural, doble destilación en cobre
- › Maduración: Sin barrica, embotellado al momento
- › Graduación alcohólica: 38–40% Alc. Vol.
- › Presentación: Botella 750 ml

Alc. Vol **42%**

## INFORMES



443 139 6055



[www.ixumezcal.com](http://www.ixumezcal.com)

