



AÑEJO

FICHA TÉCNICA



ixumezcal.com



SEPTIEMBRE 2025



AÑEJO



DESCRIPCIÓN ELEGANTE Y MÍSTICA

El mezcal añejo IXU Náhual es una expresión sofisticada, resultado de un proceso de maduración en barricas de roble durante al menos 12 meses.

Este reposo aporta complejidad, suavidad y un perfil aromático único, convirtiéndolo en un destilado de carácter elegante y profundo.

Cada gota de IXU Náhual Añejo es el resultado de un ritual ancestral, donde fuego, tierra, agua y tiempo se unen en equilibrio perfecto.



NOTAS DE CATA



Color ámbar profundo con destellos dorados, brillante y con cuerpo, que deja piernas densas en la copa.



AROMAS

- Aromas de madera tostada, vainilla, cacao, café y caramelo; con sutiles notas de frutos secos como almendra y nuez, y un ahumado suave integrado por el tiempo en barrica.



SABORES

- Entrada sedosa y envolvente, con sabores a chocolate amargo, canela, frutas maduras (ciruela pasa, higos), miel y especias. Taninos suaves y un final largo y equilibrado.





MARIDAJE SUGERIDO

- Chocolates amargos o semiamargos
- Carnes rojas a la parrilla
- Quesos maduros (añejos, manchego, gouda)
- Postres a base de cacao o café

FICHA TÉCNICA

- › Categoría: Mezcal Artesanal Añejo
- › Agave: Cupreata Silvestre
- › Región: Michoacán, México
- › Tiempo de maduración: 12 – 36 meses en barrica de roble
- › Graduación alcohólica: 38–40% Alc. Vol.
- › Presentación: Botella 750 ml

Alc. Vol **38%**

Tiempo de Añejamiento

36 meses

AÑEJAMIENTO EN BARRICA
DE ROBLE AMERICANO



INFORMES



443 139 6055



www.ixumezcal.com