

# RAICILLA ANCESTRAL DE SIERRA LA XAMANA 3 PERROS NEGROS

Agave Maximiliana



Cabo Corrientes  
MÉXICO



## DESTILERÍA

El proyecto nace proveniente del gusto de la bebida y lo que representa, raíces espirituales y artesanales, destilería, tierra y tradición. Desde San Sebastián del Oeste, Jalisco, México; liderado por Claudia López Acevedo.

Esta raicilla artesanal de montaña ofrece en cada sorbo un tributo a la madre tierra, a sus elementos, tiempos, ritmos y vida; en las manos que intervienen en cada proceso, activamos la economía circular de la región, trabajando de la mano con el Ejido de La Estancia de Landeros, quienes plantan de manera orgánica el agave maximiliana que utilizamos principalmente para nuestra producción.

## PROCESO

Destilación en una tina de roble en horno cónico enterrado de piedra volcánica, proceso artesanal.

## NOTAS DE CATA

Raicilla con vista color transparente cristalino y brillante con cuerpo, aroma con notas a ahumado, terroso, fermento y brisa de mar, sabores de notas ahumadas, herbales y especiadas; acidez amable y jugosa con retrogusto salino reflejando su origen costero.

Maridaje ideal para coctelería / Mixología o bien con sopecito de arrachera con salsa tatemada y de postre brownie con espejo cremoso de gondo.



**Destilería**  
La Xamana



**Maestro Raicillero**  
D' Anaya



**Producto Primario:**  
Agave Maximiliana



**Grados de Alcohol:**  
40% Vol.