







## PASO 1: JIMA

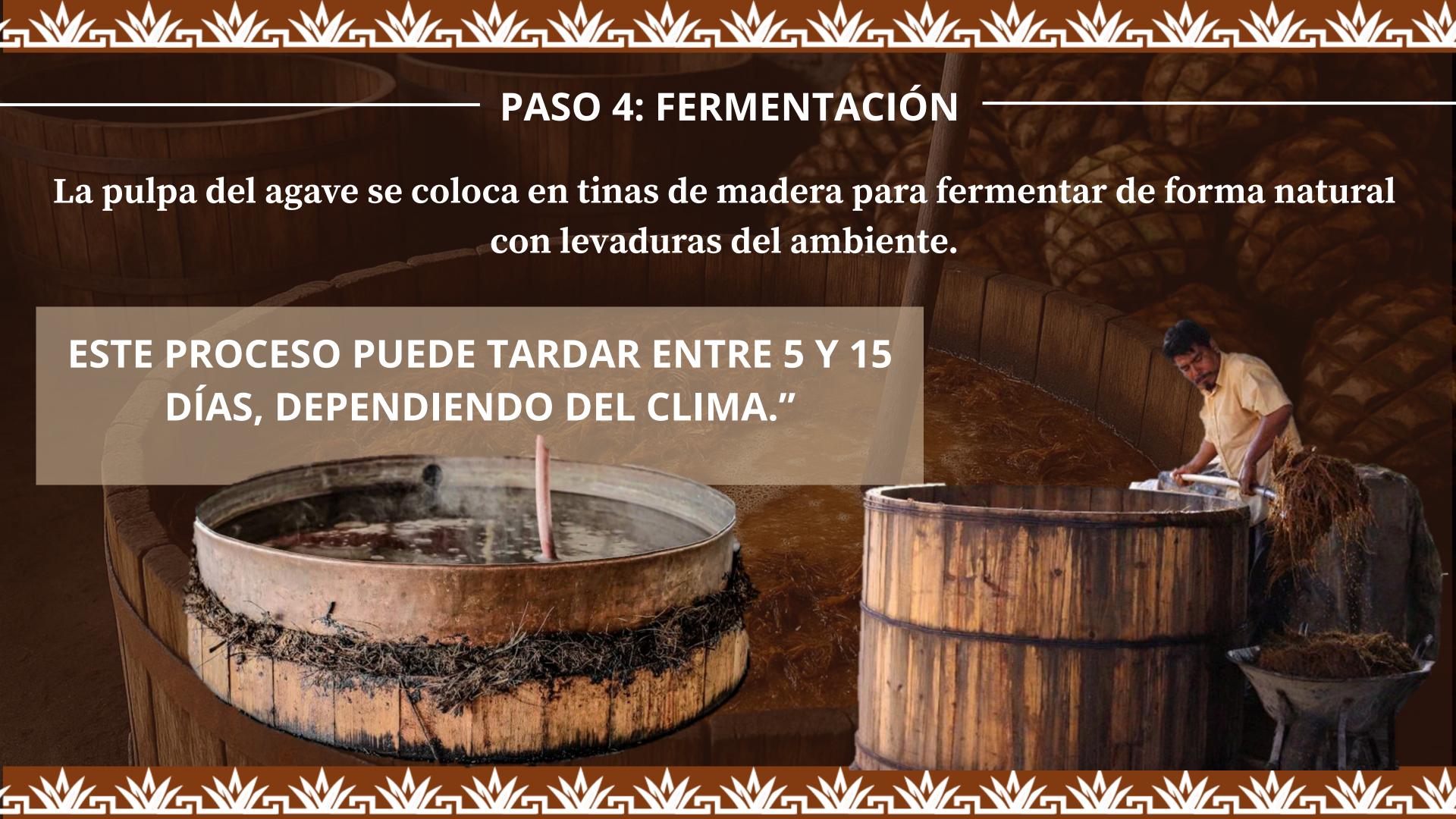
<del>᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ</del>

La primera etapa es la jima, donde se corta el agave cuando ya está maduro, después de 8 a 12 años de crecimiento.









## PASO 5: DESTILACIÓN

<u>ᠬᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ᠁ᢋ</u>᠁ᢋ

Finalmente, la mezcla se destila en alambiques de cobre o barro.

## GENERALMENTE SE DESTILA DOS VECES, Y ES AQUÍ DONDE SE DEFINE EL SABOR Y LA PUREZA DEL MEZCAL."



