



# Ficha Técnica Mezcal La Medida 100% Arroqueño

Descripción Especifica del Producto	Mezcal Joven Arroqueño
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. americana
Tiempo de Maduración	12 – 14 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Ejutla
Productor	Maestro Don Tito
Proceso de elaboración de Mezcal	Artesanal
Coccion	Horno cónico de tierra
Molienda	Molino con tahona
Fermentación	Natural en tina de madera sabino
Destilación	Doble destilación en olla de Cobre
Grado Alcohólico	48° (este puede variar de acuerdo al lote de producción)
Presentación y Volumen	<b>Botellas 750 mL, 250mL y 4 L</b>
Empaque	Caja con 6 o 12 botellas, 24 ánforas, 2 garrafones
Color y Cuerpo	Cristalino/transparente, cuerpo medianamente redondo con un exhale gentil.
Olfato	Aromas acaramelados y especiados que nos evocan a la pimienta negra, clavo y canela. Evolucionan a matices vegetales/herbales que nos recuerdan a las aceitunas verdes, y laurel.
Sabores	Calido a la boca con sabores almendrados, especiados con un final amaderado/terroso; nos confirma lo que detectamos en nariz. Retrogusto acaramelado



**ANTONIO  
CORTÉS  
ARAGÓN**  
Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave americana*  
AÑO DE COSECHA: 2017  
ESTADO DE PRODUCCIÓN: Oaxaca  
DISTRITO: Miahuatlan de Porfirio Díaz  
AGENCIA: Las Salinas Coatepec  
PALENQUE: Horno de tierra,  
tahona, fermentador de madera  
DESTILADOR: Alambique de cobre  
AÑO DE DESTILACIÓN: 2017  
AÑO DE ENVASADO: 2018  
CALIDAD: Artesanal  
LOTE: MIA-A1801



EL ABUSO EN EL CONSUMO  
DE ESTE PRODUCTO ES  
NOCIVO PARA LA SALUD



ENVASADO DE ORIGEN  
Celso Luis Santiago,  
Callejón del Litro #28,  
San Pedro Quiatoni C.P.  
70486, Oaxaca, México.  
R.F.C. LUSC760405PA5  
Tel. 951 253 89 14

47.11% Alc.Vol.

Cont.Net. 750ml



**LA MEDIDA®**

**MEZCAL ARTESANAL  
JOVEN**

**ARROQUEÑO**  
100% MAGUEY  
SILVESTRE

Déjate llevar por el beso más puro y espiritual que te regala este exquisito mezcal elaborado por manos y corazones oaxaqueños, amantes de la tierra y la naturaleza, que honrando sus usos y costumbres, logran destilar esta bebida que abraza el alma en la tristeza y llena de júbilo tu espíritu en el regocijo.

INSTRUCCIONES  
DE USO

Degusta LA MEDIDA® con besos sin prisas, gota a gota, para acompañar el viaje de aroma y sabor que hace ocho años inició el maguay al ser sembrado y hoy te regala sus secretos, historia, cultura y tradición. ¡DÉJATE LLEVAR!

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE MEZCAL



[www.mezcaleslamedida.com.mx](http://www.mezcaleslamedida.com.mx)

[Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) @mezcaleslamedida

**NOM-0209X**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA