



Ficha Técnica Mezcal La Medida 100% Bicuishe



Descripción Especifica del Producto	Mezcal Joven Bicuishe
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. karwinski
Tiempo de Maduración	8 - 12 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Ejutla de Crespo
Municipio	Coatecas Altas
Localidad	Las Salinas
Productor	Maestro Cipriano Hernández
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	Botellas 750 mL, 250mL y 4 L
Empaque	Caja con 6 o 12 botellas, 24 ánforas, 2 garrafones
Color y Cuerpo	Color cristalino con destellos platinados, cuerpo redondo de una entrada gentil, y un exhale intenso
Olfato	De aroma fresco herbal que nos evoca a tierra mojada, minerales y campo
Sabores	Sabor a hierbas, un tanto anisado. Retrogusto amaderado.



ANTONIO
CORTÉS
ARAGÓN

Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave karwinski*
AÑO DE COSECHA: 2018
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: 2018
AÑO DE ENVASADO: 2018
CALIDAD: Artesanal
LOTE: MIA-B1801



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



ENVASADO DE ORIGEN
Celso Luis Santiago,
Callejón del Lirio #28,
San Pedro Quiatoni C.P.
70486, Oaxaca, México.
R.F.C. LUSC760405PA5
Tel. 961 253 59 14

44.87% Alc.Vol.

Cont.Net. 750ml



LA MEDIDA®

MEZCAL ARTESANAL
JOVEN



BICUISHE
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 regocíjo.

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 maguey al ser sembrado y hoy te regala sus secretos, historia, cultura y tradición. ¡DÉJATE LLEVAR!

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE MEZCAL



CULTIVO



COSECHA



COCCIÓN



MOLIENDA



FERMENTACIÓN



DESTILACIÓN

www.mezcaleslamedida.com.mx

Instagram Facebook Twitter @mezcaleslamedida

NOM-0209X

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA