



Ficha Técnica Mezcal La Medida 100% Coyote



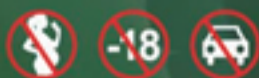
Detalle del Producto	Mezcal Joven Coyote
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. lyobaa
Tiempo de Maduración	12 – 14 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Ocotlán
Municipio	San Baltazar Chichicapam
Productor	Maestra Berta Vasquez
Proceso 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	45° (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
Descripción	Tu no buscas el mezcal, el mezcal te encuentra y Berta Vasquez es el vivo ejemplo de esto, siempre rodeada de maestros mezcaleros tuvo la mejor escuela en san Baltazar Chichicapam y por azares del destino la vida le dió la oportunidad de convertirse en una gran Maestra Mezcalera de talla mundial y nos regala la oportunidad de conocer su historia a través de su mezcal artesanal Coyote. Este Coyote es de Mitla, Oaxaca y es una de las 4 nuevas variedades estudiadas recientemente, cuyo nombre científico es Agave lyobaa cuyas características organolépticas pueden llegar a ser distintas al mejor conocido Coyote (A. americana). Esta es una nueva expresión que te invitamos a disfrutar con apenas 30 botellas envasadas de este lote producido en 2020.



BERTA VASQUEZ
Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave americana*
 AÑO DE COSECHA: 2020
 ESTADO: Oaxaca
 DISTRITO: Ocotlán
 MUNICIPIO: San Baltazar Chichicapam
 PALENQUE: Horno de tierra, tahona, fermentador de madera
 DESTILADOR: Alambique de cobre
 AÑO DE DESTILACIÓN: 2020
 AÑO DE ENVASADO: 2021
 CALIDAD: Artesanal
 LOTE: CHI-C2101



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



PRODUCIDO POR:
 Celso Luis Santiago,
 Callejón del Lirio #28,
 San Pedro Quiatoni C.P.
 70486, Oaxaca, México.
 R.F.C. LUSC760405PA5
 Tel. 951 253 59 14

45.26% Alc. Vol.

Cont. Net. 750ml



LA MEDIDA®

MEZCAL ARTESANAL JOVEN



COYOTE
100% MAGUEY
SILVESTRE

Chichicapam

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, góla a góla, 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



COCCION



MOLIENDA



FERMENTACIÓN



DESTILACIÓN

www.mezcaleslamedida.com.mx

@mezcaleslamedida

NOM-0209X

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA