



# Ficha Técnica Mezcal La Medida 100% Espadín



<b>Descripción Especifica del Producto</b>	<b>Mezcal Joven Espadín</b>
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. angustifolia Haw
Tiempo de Maduración	7 - 9 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Tlacolula de Matamoros
Localidad	San Baltazar Guelavila
Productor	Maestro Don Pánfilo Hernández
Certificación	Organico MX-2018-0064
Proceso de elaboración de Mezcal	Artesanal
Coccion	Horno cónico de tierra, mampostado con piedra de río
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	<b>Botellas 750 mL, 250mL y 4 L</b>
Empaque	Caja con 6 o 12 botellas, 24 ánforas, 2 garrafones
Color y Cuerpo	Color Cristalino con destellos platinados, cuerpo redondo de una entrada intensa y exhale prolongado.
Olfato	Aroma ahumado, melón, hierbas a menta fresca, eucalipto, minerales, tierra mojada, betabel, nanche, cajeta
Sabores	Notas crujientes de cítricos, lima, fresa, hierbas, romero, tomillo y madera



**PÁNFILO  
HERNÁNDEZ  
REYES**  
Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave angustifolia*  
AÑO DE COSECHA: 2017  
ESTADO DE PRODUCCIÓN: Oaxaca  
DISTRITO: Tlacolula de Matamoros  
AGENCIA: San Baltazar Guelavila  
PALENQUE: Horno de tierra,  
tahona, fermentador de madera  
DESTILADOR: Alambique de cobre  
AÑO DE DESTILACIÓN: 2017  
AÑO DE ENVASADO: 2018  
CALIDAD: Artesanal  
LOTE: SBG-E1701

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 Quitlani C.P.  
70486, Oaxaca, México.  
R.F.C. LUSC760405PA5  
Tel. 951 253 59 14

46.37% Alc.Vol.

Cont.Net. 750ml



**LA MEDIDA®**

**MEZCAL ARTESANAL  
JOVEN**

**ESPADÍN**  
100% MAGUEY

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 regocajo.

INSTRUCCIONES  
DE USO

Degusta LA MEDIDA® con besos sin prisa, 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



www.mezcaleslamedida.com.mx

@mezcaleslamedida

**NOM-0209X**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA