

Ficha Técnica

Mezcal La Medida 100% Espadín Chichicapam



LA MEDIDA®

Detalle Especifica del Producto	Mezcal Joven Espadín
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	Ocotlán
Municipio	San Baltazar Chichicapam
Productor	Maestra Berta Vasquez
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	48°
Presentación y Volumen	Botellas 750 mL, 250mL y 4 L
Empaque	Caja con 6 o 12 botellas, 24 ánforas, 2 garrafones
Descripción	<p>En los mezcales puedes llegar a pensar que por ser del mismo agave o por ser el mas común pierde su encanto, su magia y su autenticidad. Al probar los distintos mezcales Espadín de La Medida podrás constatar, en un viaje por 4 regiones que esto es muy equivocado, y por el contrario cada tierra, proceso, y sobre todo la mano de quien elabora su mezcal le entrega características muy peculiares y en cada una encuentras un mensaje distinto.</p> <p>Te invitamos visitar la región de San Baltazar Chichicapam de la mano de la Maestra Berta Vásquez, quien elabora un excelente mezcal artesanal Espadín balanceado, con notas frutales, herbales y dulces que explotan en tu paladar en el primer sorbo que lo acompaña su característico pero discreto ahumado que te habla de la tierra y la pasión que se imprime en su elaboración</p>



BERTA VASQUEZ
Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave angustifolia*
 AÑO DE COSECHA: 2020
 ESTADO: Oaxaca
 DISTRITO: Ocotlán
 MUNICIPIO: San Baltazar Chichicapam
 PALENQUE: Horno de tierra, tahona, tinas de madera.
 DESTILADOR: Alambique de cobre
 AÑO DE DESTILACIÓN: 2020
 AÑO DE ENVASADO: 2021
 CALIDAD: Artesanal
 LOTE: CHI-E2101



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



PRODUCIDO POR:
 Celso Luis Santiago,
 Callejón del Lirio #28,
 San Pedro Quistori C.P.
 70486, Oaxaca, México.
 R.F.C. LUSC760405PA5
 Tel. 981 283 59 14

48.86% Alc.Vol.

Cont.Net. 750ml



LA MEDIDA®

MEZCAL ARTESANAL
JOVEN

ESPADÍN
100% MAGUEY
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 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

Instagram Facebook Twitter @mezcaleslamedida

NOM-0209X

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA