



Ficha Técnica Mezcal La Medida 100% Jabalí Cuna



Detalle del Producto	Mezcal Joven Jabalí
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. convallis
Tiempo de Maduración	15 – 18 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Tlacolula
Municipio	Santiago Matatlán
Productor	Maestro Joel Santiago
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	47° (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	<p>Uno de los mezcales mas difíciles de producir sin duda es del maguey Jabalí, bravo, agresivo, salvaje, no es fácil de sacarle sus verdades, lucha y solo algunos cuantos han logrado domarlo. José López, Le Cheto, lo ha logrado, a su corta edad, ya es la tercera generación de maestros mezcaleros en su casa y la tradición la esta continuando con sus hijos. Una labor que describe como un bonito trabajo lo encuentras al degustar este Jabalí muy fino elaborado en la Cuna del Mezcal, Santiago Matatlán.</p> <p>Disfrutarás las clásicas notas a paja, miel, rosas, violeta, cítricos, madera y minerales, todo en uno pero perfectamente separados. Créeme si te digo que este Jabalí es algo que debes de tener en tu barra y sorprender a tus amigos con algo que seguramente jamás han probado pero querrán mas.</p>

JOSÉ SANTIAGO
LÓPEZ

Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave convallis*

AÑO DE COSECHA: 2020

ESTADO: Oaxaca

DISTRITO: Santiago Matatlán

MUNICIPIO: Matatlán

PALENQUE: Horno de tierra,

tahona, fermentador de madera

DESTILADOR: Alambique de cobre

AÑO DE DESTILACIÓN: 2020

AÑO DE ENVASADO: 2021

CALIDAD: Artesanal

LOTE: MAT-J2101



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. 961 253 59 14

47.68% Alc.Vol.

Cont.Net. 750ml



LA MEDIDA®

MEZCAL ARTESANAL
JOVEN

JABALÍ
100% MAGUEY
SILVESTRE
Cuna

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

@mezcaleslamedida

NOM-0209X

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA