



# Ficha Técnica Mezcal La Medida 100% Jabalí Guelavila



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	San Baltazar Guelavila
Productor	Maestro Octavio Salvador Martínez
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
Descripción	El Maguey Jabalí es muy difícil de domesticar y por eso cuando conocimos a Octavio en San Baltazar Guelavila y el maravilloso lote de 41 L que elaboró decidimos compartirlo con ustedes para honrar el trabajo de quién logró dominar esta técnica. Riqueza alcohólica de 48.12% te entrega toda a expresión láctica, madera, frutos y la clásica paja que se encuentre en el Convallis.



OCTAVIO SALVADOR MARTÍNEZ  
Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave convallis*  
AÑO DE COSECHA: 2020  
ESTADO: Oaxaca  
DISTRITO: Tlacolula  
MUNICIPIO: San Baltazar Guelavila  
PALENQUE: Horno de tierra, tahona, fermentador de madera  
DESTILADOR: Alambique de cobre  
AÑO DE DESTILACIÓN:  
AÑO DE ENVASADO:  
CALIDAD: Artesanal  
LOTE: SBG-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

48.12% Alc. Vol.

Cont. Net. 750ml



LA MEDIDA®

MEZCAL ARTESANAL JOVEN



JABALÍ  
100% MAGUEY  
SILVESTRE  
Guelavila

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