



# Ficha Técnica Mezcal La Medida 100% Madrecuishe

Descripción Especifica del Producto	Mezcal Joven Madrecuishe
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. karwinski
Tiempo de Maduración	10 – 14 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Miahuatlán de Porfirio Díaz
Municipio	Xitlapehua
Localidad	El Sauz
Productor	Maestro Antonio Cortés
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	<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 gentil, y un exhale intenso
Olfato	De aroma fresco floral que nos evoca a rosas y cereza; matices que nos recuerdan a la almendra, piñón, mantequilla y alcanfor
Sabores	Sabor fresco un tanto anisado, ligeramente especiado con un dejo amargo y mineral. Retrogusto amaderado.



ANTONIO  
CORTÉS  
ARAGÓN

Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave karwinskii*  
AÑO DE COSECHA: 2018  
ESTADO DE PRODUCCIÓN: Oaxaca  
DISTRITO: Miahuatlan de Porfirio Díaz  
AGENCIA: Las Salinas Coatepec  
PALENQUE: Homo de tierra, tahona, fermentador de madera  
DESTILADOR: Alambique de cobre  
AÑO DE DESTILACIÓN: 2018  
AÑO DE ENVASADO: 2018  
CALIDAD: Artesanal  
LOTE: MIA-M1801

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 Quirotlan C.P.  
70486, Oaxaca, México.  
R.F.C. LUSC760405PAS  
Tel. 951 253 99 14

48.76% Alc.Vol.

Cont.Net. 750ml



LA MEDIDA®

MEZCAL ARTESANAL  
JOVEN



MADRECUISHE  
100% MAGUEY  
SILVESTRE

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 tristesza y llena de júbilo tu espíritu en el regocijo.

INSTRUCCIONES DE USO

Degusta LA MEDIDA® con besos sin prisas, 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



CULTIVO



COSECHA



COCCIÓN



MOLIENDA



FERMENTACIÓN



DESTILACIÓN

www.mezcaleslamedida.com.mx

@mezcaleslamedida

NOM-0209X

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA