



Ficha Técnica Mezcal La Medida 100% Tepeztate

Descripción Especifica del Producto	Mezcal Joven Tepeztate
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. marmorata Roezl
Tiempo de Maduración	16 - 25 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Ejutla de Crespo
Municipio	Coatecas Altas
Localidad	Las Salinas
Productor	Maestro Cipriano Hernández
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
Color y Cuerpo	Color Cristalino/transparente, cuerpo medianamente redondo con un exhale gentil.
Olfato	Aromas de una base vegetal que nos evoca a la aceituna negra, pimienta morrón, espárragos y alcaparras. Evolucionan a matices amaderados/terrosos que nos evocan a la tierra después de la lluvia
Sabores	De una entrada gentil un tanto especiada (pimienta negra), matices vegetales y minerales con un dejo amargo. Retrogusto vegetal un tanto dulzón.



ANTONIO
CORTÉS
ARAGÓN

Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave marmorata*
AÑO DE COSECHA: 2017
ESTADO DE PRODUCCIÓN: Oaxaca
DISTRITO: Miahuatlan de Porfirio Díaz
AGENCIA: Las Salinas Coatepec
PALENQUE: Horno de tierra,
tahona, fermentador de madera
DESTILADOR: Alambique de cobre
AÑO DE DESTILACIÓN: 2017
AÑO DE ENVASADO: 2018
CALIDAD: Artesanal
LOTE: MIA-T1801

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 Quiatoni C.P.
70486, Oaxaca, México.
R.F.C. LUSC760405PA5
Tel. 961 253 89 14

46.37% Alc.Vol.

Cont.Net. 750ml



LA MEDIDA®

MEZCAL ARTESANAL
JOVEN

TEPEZTATE
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 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



CULTIVO



COSECHA



COCCIÓN



MOLIENDA



FERMENTACIÓN



DESTILACIÓN

www.mezcaleslamedida.com.mx

@mezcaleslamedida

NOM-0209X

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA