



Ficha Técnica

Mezcal La Medida 100% Tobalá Orgánico



Descripción Especifica del Producto	Mezcal Joven Tobalá
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. potatorum Zucc
Tiempo de Maduración	9 - 11 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Tlacolula de Matamoros
Localidad	San Baltazar Guelavila
Productor	Maestro Don Pánfilo Hernández
Certificación	Organico MX-2018-0064
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	45° (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 con destellos platinados, cuerpo redondo de una entrada intensa y mucha permanencia en boca.
Olfato	Fresa, frambuesa, zarzamora, manzana, ciruela roja, plátano
Sabores	Fresa, manzana, hojas de encino, chocolate



PÁNFILO HERNÁNDEZ REYES
Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave potatorum*
AÑO DE COSECHA: 2014
ESTADO DE PRODUCCIÓN: Oaxaca
DISTRITO: Tlacolula de Matamoros
AGENCIA: San Baltazar Guelavila
PALENQUE: Horno de tierra, tahona, fermentador de madera
DESTILADOR: Alambique de cobre
AÑO DE DESTILACIÓN: 2014
AÑO DE ENVASADO: 2018
CALIDAD: Artesanal
LOTE: SBG-T1705

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 Gutierrez C.P.
70486, Oaxaca, México.
R.F.C. LUSC760405PA5
Tel. 951 253 59 14

45.80% Alc.Vol.

Cont.Net. 750ml



LA MEDIDA®

MEZCAL ARTESANAL JOVEN

TOBALÁ
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 trisiteza 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