



# Ficha Técnica Mezcal La Medida 100% Tobasiche



Descripción Especifica del Producto	Mezcal Joven Tobasiche
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. kasrwinckii
Tiempo de Maduración	12 - 16 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Miahuatlán de Porfirio Díaz
Localidad	El Tecolote
Productor	Maestro José Díaz Bustamante
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	<b>Botellas 750 mL, 250mL y 4 L</b>
Empaque	Caja con 6 o 12 botellas, 24 ánforas, 2 garrafones
Caracterísitcas	Es un mezcal con tonos ligeramente florales y herbales, suave al paladar. Es un mezcal de producción limitada.



**JOSÉ  
DÍAZ  
BUSTAMANTE**  
Maestro Mezcalero



**ESPECIE:** *Agave karwinskii*  
**AÑO DE COSECHA:** 2018  
**ESTADO DE PRODUCCIÓN:** Oaxaca  
**DISTRITO:** Miahuatlán de Porfirio Díaz  
**MUNICIPIO:** Miahuatlán de Porfirio Díaz  
**PALENQUE:** Horno de tierra, tahona, fermentador de madera  
**DESTILADOR:** Alambique de cobre  
**AÑO DE DESTILACIÓN:** 2018  
**AÑO DE ENVASADO:** 2018  
**CALIDAD:** Artesanal  
**LOTE:** MIA-TBS1801



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

47.27% Alc.Vol.

Cont.Net. 750ml



**LA MEDIDA®**

**MEZCAL ARTESANAL  
JOVEN**



**TOBASICHE**  
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 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

Instagram Facebook Twitter @mezcaleslamedida

**NOM-0209X**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA