



# Ficha Técnica

## Mezcal La Medida 100% Tobasiche Chichicapam



Detalle del Producto	Mezcal Joven Tobasiche
Marca Registrada	La Medida
Productor Autorizado	Celso Luis Santiago (RFC: LUSC760405PA5)
Nombre Científico Agave	A. karwinskii
Tiempo de Maduración	12 – 14 años
Estado	Oaxaca
Distrito	Ocotlán
Municipio	San Baltazar Chichicapam
Productor	Maestra Berta Vasquez
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
Descripción	Tal vez has escuchado hablar de los Agaves karwinskii, hay muchos magueyes que pertenecen a esta familia, sin embargo el Tobasiche es poco común y cuando lo encuentres no dudes en llevártelo a casa. Sabores complejos y equilibrados es lo que disfrutarás en este mezcal artesanal de Berta Vásquez, elaborado en San Baltazar Chichicapam que con sus 47% Alc. Vol. te sorprenderán sus notas a madera y tierra, que se combinan perfectamente con sabores florales y frutales. Todos en equilibrio te invitan a darle mas que un solo beso.



**BERTA VASQUEZ**  
Maestro Mezcalero



ESPECIE: *Agave karwinskii*  
AÑO DE COSECHA: 2020  
ESTADO: Oaxaca  
DISTRITO: Ocotlán  
MUNICIPIO: San Baltazar Chichicapam  
PALENQUE: Horno de tierra, tahona, fermentador de madera  
DESTILADOR: Alambique de cobre  
AÑO DE DESTILACIÓN: 2020  
AÑO DE ENVASADO: 2021  
CALIDAD: Artesanal  
LOTE: CHI-TB2101



EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD



PRODUCIDO POR:  
Celso Luis Santiago,  
Callejón del Lirio #28,  
San Pedro Gutierrez C.P.  
70486, Oaxaca, México.  
R.F.C. LUSC760405PA5  
Tel. 961 253 59 14

47.12% Alc. Vol.

Cont. Net. 750ml



**LA MEDIDA®**

MEZCAL ARTESANAL JOVEN



**TOBASICHE**  
100% MAGUEY  
SILVESTRE

*Chichicapam*

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](http://www.mezcaleslamedida.com.mx)

@mezcaleslamedida

**NOM-0209X**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA