

MEZCALOSFERA®

BY MEZCALOTECA®



Years of maturation of the agave(s): 5 to 9 years

Community: Matatlán, Oaxaca

Age of the maestro: 32

Number of generations that the family works mezcal: 3

Who makes mezcal in the family: Father

Who teach him how to make mezcal: His father

Where does he gets agave: From the family land

What agaves does he works with: Tobalá, Espadín, espadín distilled with ingredients

Does the maestro drinks mezcal: Yes

Favorite mezcal: Tobalá

Does the maestro has a brand: No

Aromas of the production: Tangerine, and fruits

Flavors of the production: Smokie and wood from the Espadín and citric and floral

Selling point: A production of 85 liters a seasonal production for día de muertos

47.1% Alc./Vol.
100% AGAVE
Cont. Net. 750 ml

MEZCALOSFERA®

Espadín destilado con cempasúchil y mandarina

Maestro	José Cortés
Estado	Oaxaca
Población	Santiago Matatlán
Agave(s) empleado(s)	A. angustifolia
Localización del agave	1500 m.s.n.m.
Tipo de horno	Cónico de tierra
Madera utilizada	Pino y encino
Molienda	Molino de piedra
Tina de fermentación	Madera de pino
Fermentación	Levaduras silvestres
Agua utilizada	Agua de pozo
Destilador	Cobre
Número de destilaciones	3
Ajuste de riqueza alcohólica	Puntas y colas
Fecha de destilación	Octubre 2023
Litros producidos	85 lts
Lote	01ESPCMUSA-24

AGUARDIENTE DE AGAVE / SPIRITS DISTILLED FROM AGAVE

HECHO EN MÉXICO
ENVASADO DE ORIGEN
NOM-199

Almacenar en lugar fresco y mantener la botella en posición vertical.