

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: Herbal and fresh
Flavors of the production: Smokie, wood, herbal and earthy

44% Alc./Vol. 100% AGAVE Cont. Net. 750 ml

MEZCALOSFERA[®]

Espadín

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	2
Ajuste de riqueza alcohólica	Puntas y colas
Fecha de destilación	Febrero 2024
Litros producidos	1550 lts
Lote	01ESPUSA-24

Selected by H. Mercer Imports, Inc.

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.