

MEZCALOSFERA®

BY MEZCALOTECA®



Years of maturation of the agave: 30 to 35 years

Community: La Nopalera, Miahuatlán

Age of the maestro: 56

Number of generations that the family works mezcal: 3

Who makes mezcal in the family: Relatives

Who teach him how to make mezcal: His father

Where does he get agave: From his land and sometimes he buys

What agaves does he work with: Madrecuixe, Bicuixe, Blends, Tepextate

Does the maestro drink mezcal: Yes

Favorite mezcal: Bicuixe

Does the maestro have a brand: No

Aromas of the production: earthy, seeds, butter and wood

Flavors of the production: earthy, seeds, butter and oily

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

MEZCALOSFERA®

Tepextate

Maestro	<i>Emiliano Santos</i>
Estado	<i>Oaxaca</i>
Población	<i>Miahuatlán</i>
Agave(s) empleado(s)	<i>A. marmorata</i>
Localización del agave	<i>1680 m.s.n.m.</i>
Tipo de horno	<i>Cónico de tierra</i>
Madera utilizada	<i>Mezquite y encino</i>
Molienda	<i>Manual con mazo</i>
Tina de fermentación	<i>Madera de sabino</i>
Fermentación	<i>Levaduras silvestres</i>
Agua utilizada	<i>Agua de pozo</i>
Destilador	<i>Cobre con refrescadera</i>
Número de destilaciones	<i>1</i>
Ajuste de riqueza alcohólica	<i>Cordón</i>
Fecha de destilación	<i>Febrero 2023</i>
Litros producidos	<i>180 lts</i>
Lote	<i>01TPXUSA-24</i>

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.