



MEZCAL PASSPORT



Signature

Mezcalero:
**MAXIMILIANO SERAFÍN
GARCÍA GERÓNIMO**

Agave:
CUISHE

Style:
ARTISANAL

**copper distillation*

Location:
**SAN DIONISIO OCOTOPEC OAXACA,
MEXICO**

45% ALC/VOL | 90 proof | Joven

NOTAS

Serafin's mezcals, made in the artisanal style, on a small hillside outside of San Dionisio Ocotopec, faithfully honor their constituent agaves. His cuish is no exception. This distillation's flavor profile is why we love mezcals made from Agave karwinskii: it is fresh, vegetal, green and bright—no unwanted aromatics, no untoward flavors, no compromises. Enjoy neat with citrus fruits, grilled meats, salsas.

*Be part of
the story.*



MEZCAL PASSPORT



Signature

Mezcalero:
**MAXIMILIANO SERAFÍN
GARCÍA GERÓNIMO**

Agave:
CUISHE

Style:
ARTISANAL

**copper distillation*

Location:
**SAN DIONISIO OCOTOPEC OAXACA,
MEXICO**

45% ALC/VOL | 90 proof | Joven

NOTAS

Serafin's mezcals, made in the artisanal style, on a small hillside outside of San Dionisio Ocotopec, faithfully honor their constituent agaves. His cuish is no exception. This distillation's flavor profile is why we love mezcals made from Agave karwinskii: it is fresh, vegetal, green and bright—no unwanted aromatics, no untoward flavors, no compromises. Enjoy neat with citrus fruits, grilled meats, salsas.

*Be part of
the story.*

Detalles de producción

Nombre Común

Cuishe

Nombre Científico

Agave karwinskii

Maestro Mezcalero

Maximiliano Serafín García
Gerónimo

Clasificación

Artesanal

Grados

47-48%

Finca

Ceros de San Dionisio Ocotepéc

Elevación

1690 m.s.n.m.

Cosecha

Mano, transportado en burro

Tierra

Valle, tierras calurosas

Pueblo

San Dionisio Ocotepéc

Horno

Tradicional, en tierra

Leña

Pino y mesquite

Duración de Horneado

72 horas

Molino

Tahona de caballo

Fermentación

Levadura naturaleza, 5-6 días

Tipo de Tina

Pino

Fuente de Agua

Rio

Tipo de Destilador

Olla de cobre con refrescador

Número de Destilaciones

2

Clase

Joven

Ajustes

Colas

Production profile from the spirits records and supplied tech sheets. Grados retains the source lot strength; the release strength is on the front.

*Be part of
the story.*

Detalles de producción

Nombre Común

Cuishe

Nombre Científico

Agave karwinskii

Maestro Mezcalero

Maximiliano Serafín García
Gerónimo

Clasificación

Artesanal

Grados

47-48%

Finca

Ceros de San Dionisio Ocotepéc

Elevación

1690 m.s.n.m.

Cosecha

Mano, transportado en burro

Tierra

Valle, tierras calurosas

Pueblo

San Dionisio Ocotepéc

Horno

Tradicional, en tierra

Leña

Pino y mesquite

Duración de Horneado

72 horas

Molino

Tahona de caballo

Fermentación

Levadura naturaleza, 5-6 días

Tipo de Tina

Pino

Fuente de Agua

Rio

Tipo de Destilador

Olla de cobre con refrescador

Número de Destilaciones

2

Clase

Joven

Ajustes

Colas

Production profile from the spirits records and supplied tech sheets. Grados retains the source lot strength; the release strength is on the front.

*Be part of
the story.*