



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	Leña
Cuishe	Pino y mesquite
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave karwinskii	72 horas
Maestro Mezcalero	Molino
Maximiliano Serafín García	Tahona de caballo
Gerónimo	Fermentación
Clasificación	Levadura naturaleza, 5-6 días
Artesanal	Tipo de Tina
Grados	Pino
47-48%	Fuente de Agua
Finca	Rio
Ceros de San Dionisio Ocotepec	Tipo de Destilador
Elevación	Olla de cobre con refrescador
1690 m.s.n.m.	Número de Destilaciones
Cosecha	2
Mano, transportado en burro	Clase
Tierra	Joven
Valle, tierras calurosas	Ajustes
Pueblo	Colas
San Dionisio Ocotepec	
Horno	
Tradicional, en tierra	

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	Leña
Cuishe	Pino y mesquite
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave karwinskii	72 horas
Maestro Mezcalero	Molino
Maximiliano Serafín García	Tahona de caballo
Gerónimo	Fermentación
Clasificación	Levadura naturaleza, 5-6 días
Artesanal	Tipo de Tina
Grados	Pino
47-48%	Fuente de Agua
Finca	Rio
Ceros de San Dionisio Ocotepec	Tipo de Destilador
Elevación	Olla de cobre con refrescador
1690 m.s.n.m.	Número de Destilaciones
Cosecha	2
Mano, transportado en burro	Clase
Tierra	Joven
Valle, tierras calurosas	Ajustes
Pueblo	Colas
San Dionisio Ocotepec	
Horno	
Tradicional, en tierra	

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.*