



MEZCAL PASSPORT



Mezcalero:
CARLOS MÉNDEZ BLAS

Agave:
EL BARRO

Style:
ANCESTRAL

**clay distillation*

Location:
**SANTIAGO MATATLÁN OAXACA,
MEXICO**

46% ALC/VOL | 92 proof | Joven

NOTAS

Prior to the mezcal boom, every worthwhile bar in Oaxaca had a glass garrafón of mezcal de la casa on the shelf. It was just solid mezcal—serviceable, usually espadín, useful in cocktails or on its own. This one is finished in clay, giving a hint of the colloidal mouth feel that clay imparts.

*Be part of
the story.*



MEZCAL PASSPORT



Mezcalero:
CARLOS MÉNDEZ BLAS

Agave:
EL BARRO

Style:
ANCESTRAL

**clay distillation*

Location:
**SANTIAGO MATATLÁN OAXACA,
MEXICO**

46% ALC/VOL | 92 proof | Joven

NOTAS

Prior to the mezcal boom, every worthwhile bar in Oaxaca had a glass garrafón of mezcal de la casa on the shelf. It was just solid mezcal—serviceable, usually espadín, useful in cocktails or on its own. This one is finished in clay, giving a hint of the colloidal mouth feel that clay imparts.

*Be part of
the story.*

Detalles de producción

Nombre Común

El Barro 750

Nombre Científico

Agave angustifolia

Maestro Mezcalero

Carlos Méndez Blas

Clasificación

Híbrido

Grados

46%

Finca

Santiago Matatlán

Elevación

1725 msnm

Cosecha

Mano, transportado en camioneta

Tierra

Valle, tierras calurosas

Pueblo

Santiago Matatlán

Horno

Cónico, bajo tierra

Leña

Pino y mesquite

Duración de Horneado

72 horas

Molino

Tahona de caballo

Fermentación

5 - 6 días

Tipo de Tina

Sabino

Fuente de Agua

Purificada

Tipo de Destilador

Olla de cobra y olla de barro

Número de Destilaciones

2

Clase

Joven

Ajustes

Agua purificada

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

El Barro 750

Nombre Científico

Agave angustifolia

Maestro Mezcalero

Carlos Méndez Blas

Clasificación

Híbrido

Grados

46%

Finca

Santiago Matatlán

Elevación

1725 msnm

Cosecha

Mano, transportado en camioneta

Tierra

Valle, tierras calurosas

Pueblo

Santiago Matatlán

Horno

Cónico, bajo tierra

Leña

Pino y mesquite

Duración de Horneado

72 horas

Molino

Tahona de caballo

Fermentación

5 - 6 días

Tipo de Tina

Sabino

Fuente de Agua

Purificada

Tipo de Destilador

Olla de cobra y olla de barro

Número de Destilaciones

2

Clase

Joven

Ajustes

Agua purificada

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.*