



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	Leña
El Barro 750	Pino y mesquite
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave angustifolia	72 horas
Maestro Mezcalero	Molino
Carlos Méndez Blas	Tahona de caballo
Clasificación	Fermentación
Híbrido	5 - 6 días
Grados	Tipo de Tina
46%	Sabino
Finca	Fuente de Agua
Santiago Matatlán	Purificada
Elevación	Tipo de Destilador
1725 msnm	Olla de cobra y olla de barro
Cosecha	Número de Destilaciones
Mano, transportado en camioneta	2
Tierra	Clase
Valle, tierras calurosas	Joven
Pueblo	Ajustes
Santiago Matatlán	Agua purificada
Horno	
Cónico, bajo 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
El Barro 750	Pino y mesquite
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave angustifolia	72 horas
Maestro Mezcalero	Molino
Carlos Méndez Blas	Tahona de caballo
Clasificación	Fermentación
Híbrido	5 - 6 días
Grados	Tipo de Tina
46%	Sabino
Finca	Fuente de Agua
Santiago Matatlán	Purificada
Elevación	Tipo de Destilador
1725 msnm	Olla de cobra y olla de barro
Cosecha	Número de Destilaciones
Mano, transportado en camioneta	2
Tierra	Clase
Valle, tierras calurosas	Joven
Pueblo	Ajustes
Santiago Matatlán	Agua purificada
Horno	
Cónico, bajo 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.*