



MEZCAL PASSPORT



Signature

Mezcalero:
**MAXIMILIANO SERAFÍN
GARCÍA GERÓNIMO**

Agave:
ESPADÍN

Style:
ARTISANAL

**copper distillation*

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

45% ALC/VOL | 90 proof | Joven

NOTAS

Serafin's espadín, like his outstanding cuish, is characterized by its bright, vegetal tones and its even balance of alcohol and agave. This versatile copper pot espadín is perfect for sipping neat, but, unlike many clay pot varieties, is also ideal for experimenting with cocktails.

*Be part of
the story.*



MEZCAL PASSPORT



Signature

Mezcalero:
**MAXIMILIANO SERAFÍN
GARCÍA GERÓNIMO**

Agave:
ESPADÍN

Style:
ARTISANAL

**copper distillation*

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

45% ALC/VOL | 90 proof | Joven

NOTAS

Serafin's espadín, like his outstanding cuish, is characterized by its bright, vegetal tones and its even balance of alcohol and agave. This versatile copper pot espadín is perfect for sipping neat, but, unlike many clay pot varieties, is also ideal for experimenting with cocktails.

*Be part of
the story.*

Detalles de producción

Nombre Común

Espadín

Nombre Científico

Agave angustifolia

Maestro Mezcalero

Maximiliano Serafín García
Gerónimo

Clasificación

Artesanal

Grados

47-48%

Finca

Ceros de San Dionisio Ocotepec

Elevación

1690 m.s.n.m.

Cosecha

Mano, transportado en burro

Tierra

Valle, tierras calurosas

Pueblo

San Dionisio Ocotopec

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

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

Espadín

Nombre Científico

Agave angustifolia

Maestro Mezcalero

Maximiliano Serafín García
Gerónimo

Clasificación

Artesanal

Grados

47-48%

Finca

Ceros de San Dionisio Ocotepec

Elevación

1690 m.s.n.m.

Cosecha

Mano, transportado en burro

Tierra

Valle, tierras calurosas

Pueblo

San Dionisio Ocotopec

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

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.*