



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	Leña
Espadín	Pino y mesquite
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave angustifolia	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 Ocotepc	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	Agua purificada
San Dionisio Ocotepc	
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
Espadín	Pino y mesquite
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave angustifolia	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 Ocotepc	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	Agua purificada
San Dionisio Ocotepc	
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.*