



**MEZCAL
PASSPORT**



Signature

**Mezcalero:
LAURENTINO SANTOS
MARTÍNEZ**

**Agave:
MEXICANO**

**Style:
ARTISANAL**

**copper distillation*

**Location:
MIAHUATLÁN OAXACA, MEXICO**

47% ALC/VOL | 94 proof | Joven

*Be part of
the story.*



**MEZCAL
PASSPORT**



Signature

**Mezcalero:
LAURENTINO SANTOS
MARTÍNEZ**

**Agave:
MEXICANO**

**Style:
ARTISANAL**

**copper distillation*

**Location:
MIAHUATLÁN OAXACA, MEXICO**

47% ALC/VOL | 94 proof | Joven

*Be part of
the story.*

Detalles de producción

Nombre Común	Leña
MEXICANO	Leña de Encino Negro
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave rhodacantha	75 horas
Maestro Mezcalero	Molino
Laurentino Santos Martínez	Mazo de madera
Clasificación	Fermentación
Destilado de agave	5 días
Grados	Tipo de Tina
48%	Tina de roble
Finca	Fuente de Agua
Sta. C. Coatlà	Pozo profundo
Elevación	Tipo de Destilador
1595 m.s.n.m.	Olla de cobre
Cosecha	Número de Destilaciones
Mano, transportado en burro	2 veces
Tierra	Clase
Tierra con poca humedad, color roja	Joven
Pueblo	Ajustes
Miahuatlán	Colas
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
MEXICANO	Leña de Encino Negro
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave rhodacantha	75 horas
Maestro Mezcalero	Molino
Laurentino Santos Martínez	Mazo de madera
Clasificación	Fermentación
Destilado de agave	5 días
Grados	Tipo de Tina
48%	Tina de roble
Finca	Fuente de Agua
Sta. C. Coatlà	Pozo profundo
Elevación	Tipo de Destilador
1595 m.s.n.m.	Olla de cobre
Cosecha	Número de Destilaciones
Mano, transportado en burro	2 veces
Tierra	Clase
Tierra con poca humedad, color roja	Joven
Pueblo	Ajustes
Miahuatlán	Colas
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.*