



MEZCAL PASSPORT



Mezcalero:
CRISTINA GARCÍA GARCÍA

Agave:
TEPEZTATE

Style:
ARTISANAL

**copper distillation*

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

47% ALC/VOL | 94 proof | Joven

NOTAS

Cristina, Serafin's youngest daughter, entered the art of mezcal elaboration at 19 years of age with this tepeztate. Cristina is the sixth generation of this mezcal family and her work is already at an expert level. The intensely floral fragrance and the tropical fruit notes that characterize tepeztates are all present in this flawless mezcal.

*Be part of
the story.*



MEZCAL PASSPORT



Mezcalero:
CRISTINA GARCÍA GARCÍA

Agave:
TEPEZTATE

Style:
ARTISANAL

**copper distillation*

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

47% ALC/VOL | 94 proof | Joven

NOTAS

Cristina, Serafin's youngest daughter, entered the art of mezcal elaboration at 19 years of age with this tepeztate. Cristina is the sixth generation of this mezcal family and her work is already at an expert level. The intensely floral fragrance and the tropical fruit notes that characterize tepeztates are all present in this flawless mezcal.

*Be part of
the story.*

Detalles de producción

Nombre Común

Tepeztate

Nombre Científico

Agave marmorata

Maestro Mezcalero

Cristina García García

Clasificación

Artesanal

Grados

46-47%

Finca

La Compania, Ejutla

Elevación

No indicado en los archivos
disponibles

Cosecha

Mano, transportado en burro

Tierra

Montañas de mediana altura,
tierras secas, clima caliente

Pueblo

San Dionisio Ocotopec

Horno

Tradicional, en tierra

Leña

Huamuche

Duración de Horneado

3 días

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

Colas

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

Tepeztate

Nombre Científico

Agave marmorata

Maestro Mezcalero

Cristina García García

Clasificación

Artesanal

Grados

46-47%

Finca

La Compania, Ejutla

Elevación

No indicado en los archivos
disponibles

Cosecha

Mano, transportado en burro

Tierra

Montañas de mediana altura,
tierras secas, clima caliente

Pueblo

San Dionisio Ocotopec

Horno

Tradicional, en tierra

Leña

Huamuche

Duración de Horneado

3 días

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

Colas

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.*