



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	Leña
Tepeztate	Huamuche
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave marmorata	3 días
Maestro Mezcalero	Molino
Cristina García García	Tahona de caballo
Clasificación	Fermentación
Artisanal	Levadura naturaleza, 5-6 días
Grados	Tipo de Tina
46-47%	Pino
Finca	Fuente de Agua
La Compania, Ejutla	Rio
Elevación	Tipo de Destilador
No indicado en los archivos disponibles	Olla de cobre con refrescador
Cosecha	Número de Destilaciones
Mano, transportado en burro	2
Tierra	Clase
Montañas de mediana altura, tierras secas, clima caliente	Joven
Pueblo	Ajustes
San Dionisio Ocotopec	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
Tepeztate	Huamuche
Nombre Científico	Duración de Horneado
Agave marmorata	3 días
Maestro Mezcalero	Molino
Cristina García García	Tahona de caballo
Clasificación	Fermentación
Artisanal	Levadura naturaleza, 5-6 días
Grados	Tipo de Tina
46-47%	Pino
Finca	Fuente de Agua
La Compania, Ejutla	Rio
Elevación	Tipo de Destilador
No indicado en los archivos disponibles	Olla de cobre con refrescador
Cosecha	Número de Destilaciones
Mano, transportado en burro	2
Tierra	Clase
Montañas de mediana altura, tierras secas, clima caliente	Joven
Pueblo	Ajustes
San Dionisio Ocotopec	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.*