



**.CUENTACUENTOS®**

-Agave Spirits-

## 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.*