

FICHA TÉCNICA Y TERRUÑO



MARIO BOHORQUEZ BUSTAMANTE

PRODUCTOR

UBICACIÓN GEOGRÁFICA



Paralelos 16°13' y 16°30' de latitud norte;
los meridianos 96°25' y 96°53' de
longitud oeste



Altitud entre 1,100 y 2,800 metros



Cuenta con 95 localidades y una
población total de 41,387 habitantes

EDAFOLOGÍA



SUELO DOMINANTE: Regosol (28.59%),
Luvisol (28.22%), Leptosol (20.58%),
Phaeozem (10.93%), Calcisol (7.18%),
Vertisol (1.16%) y Fluvisol (0.41%)

PRODUCCIÓN



LUGAR
Miahuatlán de
Porfirio Díaz, Oaxaca



DESTILACIÓN
Alambique de
Cobre



HORNO
Horno Cónico
de Tierra



FERMENTACIÓN
Tinajas de Madera
Sabino

CLIMA



RANGO DE TEMPERATURA: 14 – 24°C



RANGO DE PRECIPITACIÓN: 500 – 1,000 mm



Semiseco semicálido (63.32%), templado
subhúmedo con lluvias en verano, menos
húmedo (17.27%), semicálido subhúmedo
con lluvias en verano menos húmedo

HIDROGRAFÍA



Costa Chica-Río Verde (73.03%) y Tehuantepec
(26.97%)



PERFIL SENSORIAL

RESULTADO DE CATACIÓN

ATRIBUTOS SENSORIALES	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN MÁXIMA
Aroma	8.77	10
Sabor	18.57	20
Retrogusto	18.23	20
Dulzor	18.72	20
Acidez	18.67	20
Catador	8.57	10

PERFIL SENSORIAL	VALORES	RANGO DE VALORES
Cítricos	8.00	10
Frutal	8.00	10
Floral	4.00	10
Herbal	5.00	10
Especiado	4.00	10
Dulzor	8.00	10

PUNTAJE 91.53

MARCA: La Cura
CATEGORÍA: Mezcal Artesanal
CLASE: Blanco o Joven
AGAVE: Espadín (*Angustifolia*)
ORIGEN: Oaxaca
FOLIO DE REGISTRO: CS/SB/23/021
Nº LOTE: 01 MB
VOL. LOTE: 3987.8 L

NOTAS DE SABOR



Fresa



Guaraná



Mandarina



Limón
Eureka



Piña



Melón



Anís Estrella



Frambuesa

PERFIL SENSORIAL

