



## CERTIFICADO DE PERFIL SENSORIAL

# ASOCIADO: 942

FECHA: 21-08-2023

RAZÓN SOCIAL: ANDRES GAITAN GAMBOA

DOMICILIO: AV. Mexico 37-401, Hipódromo, Cuauhtémoc, CDMX, C.P. 06100.

Estimado asociado,

Es un placer poner a su disposición el informe de Perfil Sensorial del Mezcal, basado en la muestra que nos ha proporcionado. Nuestro equipo de evaluadores certificados ha llevado a cabo una exhaustiva evaluación para determinar las características sensoriales del mezcal. A continuación, presentamos los resultados detallados:

### RESULTADO DE CATACIÓN

FOLIO DE REGISTRO: CS/SB/23/006

Nº LOTE: 01/19

VOL. LOTE: 4276 L

MARCA: MIL HERIDAS

CATEGORÍA: Mezcal Artesanal

CLASE: Blanco o Joven

AGAVE: Espadín (Angustifolia)

ORIGEN: Oaxaca

ATRIBUTOS SENSORIALES	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN MÁXIMA
Aroma	7.50	10
Sabor	18.50	20
Retrogusto	18.12	20
Dulzor	18.42	20
Acidez	19.05	20
Catador	8.73	10

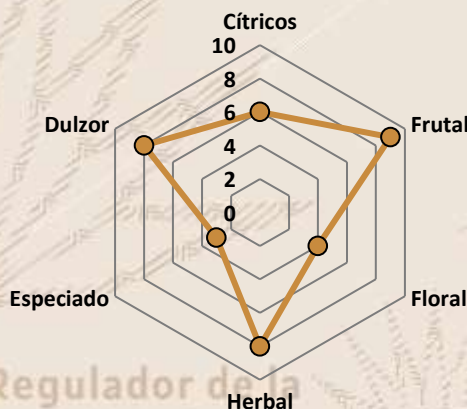
**PUNTAJE 90.32**

### PERFIL SENSORIAL

PERFIL SENSORIAL	VALORES	RANGO DE VALORES
Cítricos	6.00	10
Frutal	9.00	10
Floral	4.00	10
Herbal	8.00	10
Especiado	3.00	10
Dulzor	8.00	10

NOTAS DE SABORES: Semilla de cilantro, Jengibre, Zacate limón, Romero, Manzana amarilla.

### GRAFICA SENSORIAL



### ESCALA SENSORIAL

REGULAR	BUENO	ESPECIALIDAD	EXTRAORDINARIO
76-82	82.25-86	86.25-89.25	90 o más

**90.32**

HÉCTOR OSCAR HERNÁNDEZ GARCÍA  
COMERCAM SENSORIAL

ENRIQUE LÓPEZ AGUILAR  
PRESIDENTE ISMEZCAL