



MUJERES

DEL AGAVE

Alianza estratégica de productores
de bebidas espirituosas mexicanas



2024
2025

BRAND LIST



MUJERES DEL AGAVE

Mujeres del Agave/ Women of Agave es una iniciativa comercial que promueve las bebidas espirituosas de México.

Las marcas asociadas con nosotros crean una red de hermandad para explorar nuevas oportunidades de negocios, fomentar el consumo responsable y colaborar en fortalecer el reconocimiento internacional de las familias y comunidades involucradas en la producción de licores de agave en todo México.

Los pilares de nuestra organización son: apoyar la cultura de los destilados de agave de México y fomentar la responsabilidad social corporativa.

Los aguardientes de agave son el resultado de procesos históricos y sociales moldeados por las prácticas, el conocimiento y la vasta experiencia de las comunidades rurales de México, quienes se han adaptado a la biodiversidad local.

www.mujeresdelagave.com.mx



La elaboración tradicional de bebidas destiladas de agave involucra cinco etapas clave:

Selección y corte de tallos maduros de agave.
Hornear o cocinar los tallos de agave.
Triturar los tallos cocidos.
Fermentación natural de los jugos y mostos de agave.
Un proceso de doble destilación.

Si bien las técnicas, herramientas y materiales utilizados en la producción de aguardientes de agave son similares en varias regiones de México, las sutilezas únicas en cada proceso resaltan la personalidad distintiva de cada aguar-

diente de agave. Estas cualidades están determinadas por la experiencia de los maestros destiladores, la variedad de plantas de agave utilizadas, los tipos de alambiques empleados, las preferencias de los consumidores y las condiciones ambientales. Todos estos factores juntos dictan los cronogramas de producción y contribuyen a la creación de volúmenes limitados de lotes de aguardiente de agave.

NOM se refiere a la Norma Oficial Mexicana, un código de cuatro dígitos que certifica productos con Denominación de Origen Protegida (D.O.), asegurando que cumplen con las regulaciones mexicanas de calidad y autenticidad.



Los códigos NOM relevantes incluyen:

NOM-070-SCFI-2016 para el Mezcal
NOM-168-SCFI-2004 para Bacanora
PROY-NOM-257-SE-2021 de Raicilla
NOM-159-SCFI-2004 para Sotol
NOM-006-SCFI-2005 para el Tequila
NOM-199-SCFI-2017 para Denominación de Bebidas Alcohólicas



• ALMA, CUERPO, CORAZÓN •

MEZCAL ARTESANAL

Alma, cuerpo, corazón en Destilería Tierra de Jaguar es lo que ha forjado la tradición del mezcal que ha perdurado a través de generaciones desde 1897 en el Municipio de Tlacolula de Matamoros, Oaxaca.

Minuciosos en cada detalle en la producción de mezcal y en relación con el medio ambiente y la sustentabilidad, como industria cuyos residuos (vinazas) pueden afectar los acuíferos y campos de cultivo; Destilería Tierra de Jaguar, empresa responsable, ha instalado biodigestores de última generación, ayudando al tratamiento de residuos para mitigar el impacto ecológico en nuestra comunidad.

Nuestro proceso de fabricación

Cultivo: plantado y cosechado a mano, nuestro agave pasa varios años plantado en diversos suelos del Valle de Tlacolula, sin el uso de insecticidas, sustentando así el terreno y las especies que conviven con los agaves.

Cosecha: correcta selección de plantas maduras de diver-

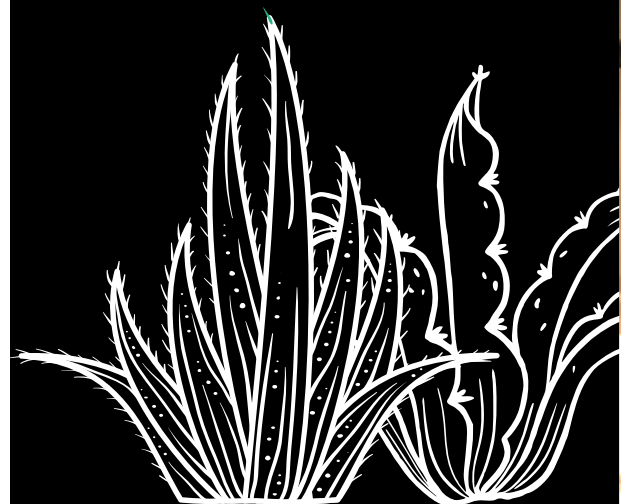
sos agaves con alto contenido de miel y los nutrientes adquiridos a lo largo de los años de crecimiento y cuidado.

Cocción: horno cónico con cámara y alimentación externa a base de leña de encino y mezquite, piedra volcánica y tierra que evita el exceso de humo durante la cocción.

Molienda: proceso artesanal tradicional en molino de cantera rosa (Tahona), que durante este proceso agrega minerales al agave cocido.

Fermentación: salvaje (libre de sulfatos o levaduras diseñadas) acompañada de agua de manantial en tinajas de madera de sabino y pino, permitiendo que las levaduras nativas de la zona colaboren con el proceso de fermentación natural en el ambiente adecuado y supervisada por el Maestro Mezcalero Roberto.

Destilación: doble y triple en alambiques de cobre a fuego lento, alimentados con leña dando como resultado notas de sabor claras y bien definidas de cada agave.



ESPADÍN (JOVEN)

El proceso de elaboración del mezcal comienza con el agave maduro, de 8 a 10 años. Los vapores de agave se cocinan en un tradicional horno de piedra volcánica de forma cónica. El proceso de molienda se realiza con tahona de cantera rosada y los mostos de agave inician una fermentación en tinas de madera de pino y roble. Al cabo de unos días se realiza una doble destilación en alambiques de cobre.

Maestro Destilador: Luis Roberto García Chagoya.

Variedad: Mezcal Artesanal, Joven 100 % Agave

Angustifolia.

Riqueza alcohólica: 40° Alcohol.

Lugar de origen: Don Pedrillo, Tlacolula de Matamoros, Oaxaca.

Corte: Maguey maduro de 8 a 10 años.

Fermentación salvaje: Tinas de madera de pino y roble.

Cocción: Horno de piedra cónico con cámara.

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre.

Molienda: Molino de cantera rosa.

NOTAS DE CATA

VISTA

Transparente como el cristal con un ligero tono plateado.

NARIZ

Cítricos con toques de naranja y lima, dulce caramelo de agave cocido.

GUSTO

Equilibrado y armonioso. Potente entrega de sabores dulces, cítricos, ciruela y cereza. Ligeramente herbáceo, suave y con una acidez equilibrada.

Disponible en botellas de 750 ml.

CARRETERA INTERNACIONAL
OAXACA -TEHUANTEPEC, DON PEDRILLO,
CENTRO TLACOLULA DE MATAMOROS, OAXACA
CP. 70403.

(+52) 9511560672

 TierraJaguarMezcal

www.destileriajaguar.com

ventas@destileriajaguar.com



Xesewi®

BACANORA

Con una tradición de más de 300 años se ha conservado como una bebida espirituosa mística. Creado a partir de agaves silvestres de la especie conocida como *Angustifolia Haw* (Pacífico o Yaquiiana) que nos brindan exquisitos sabores obtenidos de sus aliados, la leña de mezquite y el fuego, que al combinarse crean un destilado artesanal. Con el futuro de la industria truncado el 8 de agosto de 1915 por el entonces gobernador del Estado de Sonora, General Plutarco Elías Calles, manteniendo cautiva a la Bacanora por más

de 77 años, fue en 1992 que dejó de ser ilegal cuando entra en vigencia la ley que regula la elaboración, envasado, distribución, almacenamiento, transporte, venta y consumo de bebidas con contenido alcohólico en el estado. Fue en noviembre del año 2000 cuando se obtuvo la denominación de origen Bacanora, publicada en el diario oficial de la federación, contemplando exclusivamente a 35 municipios de la sierra sonorense para la producción del destilado bajo la denominación "BACANORA".



XESEWI (BLANCO)

Bacanora Xesewi Blanco es un destilado premium con Denominación de Origen Protegida, destilado de agave Agustifolia Haw meticulosamente seleccionado. El resultado es una bebida refinada y suave, grado alcohólico de 42°, que encarna la pasión y el saber hacer de Casa Desbocado.

Destilación: Doble destilación
Variedad: AGAVE Agustifolia haw
Riqueza alcohólica: 42° Alcohol

NOTAS DE CATA

VISTA

Destellos plateados claros, limpios y cristalinos.

NARIZ

Suaves notas herbáceas, delicado ahumado que expresa agave maduro cuidadosamente seleccionado.

GUSTO

De cuerpo medio, suave y sedoso, con una textura suave. El retrogusto herbáceo y almendrado se complementa con un toque de dulzura confitada. Los sabores persisten tanto en el paladar como en la nariz, dejando una impresión duradera.

Lugar de origen

Suaqui Grande, Sonora.

Disponible en botellas de 750 ml, 250 ml y 50 ml.

Producto con Denominación de Origen Protegida
NOM -168-SCFI-2004

Medalla de Plata
Selección
de bebidas
espirituosas 2021,
Concurso Global
Bruselas.

+52 662 296 2936

 Casa Desbocado Bacanora
 xesewi.mx

xesewi.ventas@gmail.com





La marca “La Joya de Tierra Caliente” tiene sus raíces en la región de Tierra Caliente, en el estado de Guerrero, México. Fundada por la familia Santana Vázquez, comercializadores de mezcal, la marca se ha convertido en un símbolo de calidad y autenticidad en el mundo del mezcal.

La historia de nuestros productos se remonta a varias generaciones, cuando las técnicas tradicionales de producción de mezcal se transmitieron de padres a hijos. Los fundadores de la marca decidieron unir fuerzas con los productores para crear un mezcal excepcional que representara la riqueza y el legado cultural de la región.

Con un profundo respeto por la tierra y las tradiciones, La Joya de Tierra Caliente se compromete a utilizar únicamente agaves cuidadosamente seleccionados y cosechados de manera sostenible. Las técnicas de elaboración se realizan de forma artesanal, desde la cocción en hornos de piedra hasta la destilación en alambiques de cobre, lo que permite conservar los sabores y aromas

únicos de la región.

La marca se ha ganado una reputación por su calidad excepcional y su compromiso con la autenticidad. Cada botella de La Joya de Tierra Caliente es el resultado de años de experiencia y dedicación, y representa el amor por el mezcal y la pasión por mantener viva la herencia cultural de Tierra Caliente.

Nuestra misión es producir mezcal artesanal de la más alta calidad en Tierra Caliente, Guerrero, respetando las tradiciones de nuestros maestros mezcaleros. Nos dedicamos a preservar y promover técnicas de producción ancestrales y enaltecer el nombre de nuestra región, contribuyendo al desarrollo local generando empleos y mejorando la calidad de vida de nuestra comunidad.

En resumen, la historia de La Joya de Tierra Caliente es una historia de tradición, calidad y pasión por el mezcal, que ha llevado a la marca a convertirse en un referente en el mundo de esta bebida espirituosa.

527671074840
7671074840
j.alberto.sr@hotmail.com

@ mezcalsvmx

www.mezcalsv.com

ESPADÍN (JOVEN)

Destilación: Doble destilación

Tipo de destilación: Alambique de cobre

Variedad: Agave Espadín

Riqueza alcohólica: 45° Alcohol

Fermentación: Barrica de madera

Origen: Coyuca de Catalán, Guerrero

Horno: Horno en forma de cono

Rectificado: Molino eléctrico

Maestro destilador: Juan Hernández

NOTAS DE CATA

VISTA

Líquido cristalino.

NARIZ

Notas herbáceas con un ligero toque de madera.

GUSTO

Toque cítrico con ligero sabor a madera ahumada.

PRESENTACIÓN

750 ml, 250 ml

GOLD and
Revelación 2023
Spirit Selection

GOLD
CAVA
Magazine2024



CUPREATA (JOVEN)

Destilación: Doble destilación

Tipo de destilación: Alambique de cobre

Variedad: Agave Cupreata

Riqueza alcohólica: 48° Alcohol

Fermentación: Barrica de madera

Origen: Coyuca de Catalán, Guerrero

Horno: Horno en forma de cono.

Rectificado: Molino eléctrico

Maestro destilador: Jacinto López

NOTAS DE CATA

VISTA

Líquido cristalino de lágrima larga y oleosa debido a su alto contenido en alcohol.

NARIZ

Ligeramente ahumado, con notas cítricas.
Acompañado del olor a tierra húmeda.

GUSTO

Notas herbáceas cítricas.

PRESENTACIÓN

750 ml, 250 ml

SILVER MEDAL
Spirits Selection
2023

GOLD MEDAL
Spirits Selection
2024

SILVER MEDAL
CAVA Magazine





NANAKUTZI

MEZCAL ARTESANAL 100% AGAVE

DISCOVER THE SPIRIT



Nacemos de una tradición mezcalera heredada de tres generaciones de maestros mezcaleros. Con más de 20 años de experiencia en la industria del mezcal artesanal, nuestra firma es la calidad. Nuestros productos están meticulosamente elaborados y encarnan habilidad, dedicación y criterio.

El proceso de elaboración del mezcal comienza con la selección manual de las plantas de agave nativas de Michoacán: Inaequidens, Cupreata y Angustifolia. Cosechados en sincronía con los ciclos lunares, estos agaves se tuestan lentamente en un horno de piedra para obtener un rico sabor ahumado. Los vapores de agave se cocinan en un tradicional horno cónico de piedra volcánica. El proceso de molienda de los agaves permite la fermentación salvaje de mostos, con leva-

duras endémicas en tinas de tanques de madera. Doble destilación en alambiques de cobre filipinos.

Nanakutzi se produce durante la estación seca, de octubre a mayo, con una capacidad de producción de 500 litros mensuales. Nos adherimos a los estándares biodinámicos que rigen nuestra técnica. También desarrollamos proyectos sostenibles destinados a reducir la huella de carbono y agua en nuestra destilería.

Luz María fue parte integral del equipo que logró la Denominación de Origen de Mezcal en Michoacán en 2012. Junto a su querido difunto esposo, el maestro destilador José Villa Miranda, dieron origen a la reconocida marca de mezcal michoacano Nanakutzi, un nombre susurrado que en lengua purépecha significa Madre Luna.

NANAKUTZI (CUPREATA JOVEN)

Variedad: Mezcal Artesanal, Joven 100 % Agave Cupreata 43° v/v.

Maestro Destilador: Luz María Saavedra Hernández, Octavio Miranda Gómez y Everardo Villa Hernández.

Lugar de origen: San Miguel Etúcuaro, Madero, Michoacán.

Disponible en botellas de 750 ml.

NOTAS DE CATA

APARIENCIA

Claro con reflejos plateados.

NARIZ

Notas frutales y amaderadas, que recuerdan a un mandarino.

GUSTO

Una animada mezcla de notas herbáceas y sabores cítricos. En boca es persistente, con un sabor envolvente a té de limón y anís.

Grand Gold
Medal 2023
Revelation Spirits
Selection by
Concours
Mondial de
Bruxelles



NANAKUTZI (TRIPLE ENSAMBLE)

Variedad: Mezcal Artesanal, Joven Triple Ensamble. Mezcla de Agave Cupreata, Agave Angustifolia y Agave Inaequidens. 45° v/v.

Maestro Destilador: Luz María Saavedra Hernández, Octavio Miranda Gómez y Everardo Villa Hernández.

Lugar de origen: San Miguel Etúcuaro, Madero, Michoacán.

Disponible en botellas de 750 ml.

NOTAS DE CATA

APARIENCIA

Cristalino y limpio.

NARIZ

Una cascada refrescante que limpia los sentidos con notas cítricas y minerales. Aromas herbáceos con matices terrosos.

GUSTO

Comenzando con una nota cítrica que evoluciona hacia una esencia mineral, terminando con sabores herbáceos y un toque terroso.





Bacanora Sunora es un producto de Amigo Brands LLC., una empresa que desde 2017 se dedica a revalorizar la producción tradicional de la bebida destilada de agave Bacanora en el estado de Sonora, México.

Sunora es una bebida elaborada y consumida en México; Además, tiene presencia en las ciudades más importantes de diez estados de la Unión Americana: California, Arizona, Missouri, Nuevo México, Colorado y Nevada. En 2019, los tres productos de Sunora fueron reconocidos con medallas por su calidad y sabor en el San Francisco World Spirits Competition; y a partir de ese momento no han parado de crecer y expandirse.

Conscientes de los valiosos recursos de la sierra que merecen ser preservados, el equipo de Sunora estableció un programa vinculado con organismos gubernamentales para la capacitación de productores en el manejo y establecimiento de cultivos de Agave Angustifolia, con el fin de proponer opciones económicas a las comunidades rurales sonorense. Las prácticas sustentables en la producción, la asociación con empresas locales y el vínculo con organismos gubernamentales dieron como resultado el Primer Programa de Reforestación de Agave.



SUNORA (BLANCO)

Variedad: Sunora Bacanora Blanco, aguardiente de agave elaborado a partir de la planta Agave Pacífica, con Denominación de Origen y herencia de más de 300 años. Producido únicamente en treinta y cinco municipios del estado de Sonora, México.

NOTAS DE CATA

NARIZ

Notas características de agave, aloe, menta, pimienta negra, notas del proceso de cocción como miel, agave cocido y frutas tropicales, minerales.

GUSTO

Notas untuosas características de agave, cítricos como la naranja o la mandarina, ralladura de lima, manzana dorada, miel de mango, minerales propios del terruño y suaves trazas de humo de mezquite.

MARIDAJE

Cortes grasos de carne de res, aves, mariscos, cecina de res estilo Sonora, costillas ahumadas a la parrilla.

CÓMO SERVIR: Disfrútelo solo o en cualquier cóctel que utilice aguardiente de agave.

SUNORA (MOCHA)

Variedad: Sunora Crema de Bacanora Mocha: un licor de crema, contenido de alcohol del 15% o 30%.

Origen: Base cremosa sin lactosa elaborada en USA y bacanora producida por Rancho El Seri, Condado de Opodepe, Sonora, México.

NOTAS DE CATA

VISTA

Vivacidad, cuerpo alto, robusto.

OLER

Notas tostadas de café, chocolate, avellana y lácteos ricos y cremosos.

GUSTO

Agradable crema aterciopelada, persistente, delicioso en boca.

CÓMO SERVIR: Excelente cordial o postre con hielo, o mezclado con café o chocolate caliente.



SUNORA (PIÑA COLADA)

Variedad: Sunora Crema de Bacanora Piña Colada, un licor de crema, elaborado con los mejores sabores naturales y artificiales, rica crema de leche real, sin lactosa, contenido de alcohol: 15% o 30 Grados.

Origen: Base cremosa hecha en Estados Unidos y bacanora producida en nuestra finca de agave ubicada en el condado de Opodepe, Sonora, México.

NOTAS DE CATA

APARIENCIA

Vivacidad, cuerpo alto y robusto.

OLER

Notas dulces y afrutadas de piña y coco y lácteos ricos y cremosos.

GUSTO

Agradable suavidad de crema aterciopelada

CÓMO SERVIR: Es la piña colada ideal, batidos para adultos y postres. Un excelente cordial se puede servir con hielo o mezclar con licores de calidad adecuados.



MEZCAL REAL DE JALPA®

A Leading Mezcal Producer in Mexico

Rreal de Jalpa es uno de los mayores productores de mezcal de México y cuenta con el cultivo de agave más importante en el estado de Zacatecas. Con una capacidad de producción superior a los 100.000 litros mensuales, Real de Jalpa juega un papel fundamental en la industria del mezcal.

Fundada por el Sr. Everardo Macías Medina, la empresa ahora está dirigida por el CEO Julio César Macías, con la Maestra Destiladora María Teresa Rubio M. supervisando la creación de la colección de mezcal Real de Jalpa.

En Real de Jalpa, el mezcal se puede personalizar para satisfacer las preferencias y demandas específicas de nuestros clientes. Los clientes pueden elegir entre una variedad de tipos de agave y diseñar su propio mezcal, gracias a nuestra amplia capacidad de producción. Nuestro proceso de personalización permite adaptar el mezcal en tres categorías principales: Mezcal, Mezcal Artesanal y Mezcal Ancestral, así como en tres niveles de añejamiento: Blanco, Reposado y

Añejo. Los clientes también pueden especificar el contenido de alcohol deseado.

Los productos de Real de Jalpa tienen fuerte presencia en todo México y se exportan a Estados Unidos, Canadá, Europa y Asia. También producimos y envasamos mezcal para otras marcas, incluidas Don Antonio Aguilar, Kimosabe, Luminar, Mezcal Don Ramon, Mezul y La Coyota.

Nuestras marcas y experiencia

El compromiso de Real de Jalpa con la calidad y la innovación garantiza que sigamos siendo un nombre confiable en la industria del mezcal, tanto a nivel nacional como internacional.

- Real de Jalpa
- La Esclava
- Azteca
- Gran Azteca

NUESTRAS MARCAS

AZTECALLI (AÑEJO 3 AÑOS)

Mezcal Añejo, (3 años) 100% Agave Azul.
Concentración: 38% Alc. vol.
Maestra Mezcalera: María Teresa Rubio M.

NOTAS DE CATA

Vista: Color caoba intenso, brillante, cuerpo robusto.

Aroma: Intenso pero agradable de notas amaderadas, frutos secos, especias y ahumados.

Sabor: Característico amaderado, toques almendrados, frutos secos, vainilla, cremoso en boca, suave y equilibrado, cuerpo robusto y final untuoso.



AZTECALLI (AÑEJO)

Mezcal Añejo, 100% Agave Azul.
Concentración: 40% Alc. vol.
Maestra Mezcalera: María Teresa Rubio M.

NOTAS DE CATA

Vista: Color caoba intenso, brillante, cuerpo robusto.

Aroma: Amaderado, toques frutales, evocaciones herbáceas y notas ahumadas.

Sabor: Característico amaderado, toques almendrados, en boca suave y equilibrado, cuerpo robusto y final untuoso.



Gold Medal in the Artisan Awards 2015 competition, in San Francisco.

Guinness Record Holder for participating in the Largest Tasting of Mezcals.

Gold Medal at Concours Mondial Bruxelles, 2023

AZTECALLI (REPOSADO)

Mezcal Reposado, 100% Agave Azul.
Maestra Mezcalera: María Teresa Rubio M.

Gold medal at Har-
best Tequila 2011,
Santa Barbara Ca.

Double Gold medal
at "The Fifty Best"
2014, New York.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color dorado intenso, cuerpo robusto,

Aroma: Sirope de arce y frutas, notas de frutos secos tostados, pimienta y especias.

En boca: Cuerpo untuoso, cremoso y semiseco, final especiado y amaderado.



AZTECALLI (JOVEN)

Horno: autoclave de acero inoxidable.

Molido: tren de molienda.

Fermentación: tinajas de acero inoxidable.

Alambique: Acero inoxidable.

Destilación: Doble destilación

Variedad: Agave Agustifolia haw

Riqueza alcohólica: 40° Alcohol

Maestro Destilador: María Teresa Rubio M.

NOTAS DE CATA

Apariencia: Cristalino, limpio, brillante, ligeramente azulado, cuerpo untuoso medio.

Aroma: piedra húmeda, ligeramente ahumado, afrutado, floral, cítricos y frutos rojos.

Sabor: especias, arce, terroso, nectarina, hierbas picantes, frutas, ligera acidez y láctica.



REAL DE JALPA (JOVEN)

Mezcal Joven y Reposado, 100% Agave Azul.

Concentración: 40% Alc. vol.

Maestra Mezcalera: María Teresa Rubio M.

NOTAS DE CATA

Aspecto: color caoba, brillante, cuerpo medio.

Olor: Amaderado, especiado, con toques frutales y ligeramente herbáceos.

Sabor: Amaderado, afrutado, especiado, cremoso.

Ligeramente a vainilla.



REAL DE JALPA (REPOSADO)

Gold Medal winner
with 96 points for
Reposado mezcal,
in a competition in
Chicago in 2009.



Carretera Jalpa-Zacatecas, kilómetro 6.5,
C.P. 99600, Jalpa, Zac.
+52 (463) 955 3030

 Mezcal Real de Jalpa
 realdejalpa
realdejalpa.com

MONTE MAREA

RAICILLA ANCESTRAL

Monte Marea es un proyecto con maestros de la raicilla de la Sierra y la Costa de Jalisco. Nuestra colaboración nació de un profundo respeto y admiración por las personas y la naturaleza, el entorno que mantiene viva la tradición de la raicilla.

Nuestra producción es el resultado de un pequeño y lento proceso. Monte Marea se crea en armonía con las fases de la luna y el ritmo natural de su tierra, de esta manera, honramos los conocimientos ancestrales y el espíritu del agave y la tierra que brindan una experiencia única en cada lote.

MONTE MAREA (BLANCO)

Maestra destiladora: Domitila Anaya Topete.
Variedad: Agave maximiliana.
Origen: Salvaje.
Región: Atenguillo, Jalisco.
Cocción: Horno de barro y piedra volcánica con leña de roble.
Molienda: Manual con mazo y hacha en canoa de roble.
Fermentación: Espontánea, con agua de pozo.
Destilación: Alambique de madera y cobre.
Contenido alcohólico: 43%
Presentaciones: 750 y 375 ml

NOTAS DE CATA

APARIENCIA

Brillante, prístina y platino.

NARIZ

Floral y herbáceo, con toques de albahaca, guayaba, pimienta rosa, sal, mezquite y una sensación de petricor inigualable.

GUSTO

Equilibrado y complejo, ligera astringencia y agradable acidez, textura sedosa y expresión suave. Notas de pino, romero fresco, cactus, tamarindo, naranja agria y flores silvestres.



SILVER MEDAL
Selection by
Concours
Mondial de
Bruxelles
2022



MONTE MAREA (MAXIMILIANA 1888)

Maximiliana 1888 está inspirada en una receta del siglo XIX. Macerado y luego nuevamente destilado, es una conjunción contemporánea de conocimientos ancestrales; de agave, cacao y vainilla, tres especies endémicas de gran importancia biocultural en México.



Maestra destiladora: Domitila Anaya Topete.
Variedad: Agave maximiliana.
Origen: Salvaje.
Región: Atenguillo, Jalisco.
Cocción: Horno de barro y piedra volcánica con leña de roble.
Molienda: Manual con mazo y hacha en canoa de roble.
Fermentación: Espontánea, con agua de pozo.
Destilación: Doble, en alambique de madera y cobre.
Maceración: En vaso, con cacao y vainilla, por un ciclo lunar.
Contenido alcohólico: 54%
Presentaciones: 750 y 375 ml

NOTAS DE CATA

APARIENCIA

Brillante, prístina y platino.

NARIZ

Brillante y juguetón con un toque dominante de alcohol, seguido rápidamente por aromas de hierbas, cacao y pan de masa madre. El aroma se desarrolla en la copa con un poco de tiempo y aire.

GUSTO

Agave maduro de textura redonda y ligeramente dulce. Sensación en boca cálida que se inclina hacia especias y hierbas. Ligera nota salada respaldada por un poco de dulzura y ligeras semillas de cacao.

MONTE MAREA (ABOCADO)

Macerado durante un ciclo lunar en damajuanas de vidrio con temperatura y luz controladas, este abocado es una conjunción contemporánea de conocimientos ancestrales; de agave, cacao y vainilla, tres especies endémicas de gran importancia biocultural en México.



Maestra destiladora: Domitila Anaya Topete.
Variedad: Agave maximiliana.
Origen: Salvaje.
Región: Atenguillo, Jalisco.
Cocción: Horno de barro y piedra volcánica con leña de roble.
Molienda: Manual con mazo y hacha en canoa de roble.
Fermentación: Espontánea, con agua de pozo.
Destilación: Alambique de madera y cobre.
Maceración: En vaso, con cacao y vainilla, por un ciclo lunar.
Contenido alcohólico: 43%
Presentaciones: 750 y 375 ml

NOTAS DE CATA

APARIENCIA

Color ámbar rojo brillante, con mucho cuerpo.

NARIZ

Aromas de petricor, caramelo, café tostado, maguey, flor de vainilla y chocolate.

GUSTO

Equilibrado y complejo, de textura sedosa con notas de chocolate y caramelo negro, de expresión vigorosa.



En Xoch (antes Xochiquetzal), nos dedicamos a la producción y comercialización de productos orgánicos, gourmet y especializados de alta calidad, que además de ser saludables, se producen de manera artesanal y sustentable.

Nuestro objetivo es ofrecer a nuestros clientes productos orgánicos de alta calidad a un precio asequible. Desde plantas, flores y semillas, hasta productos orgánicos procesados artesanalmente, Xoch cuenta con una amplia variedad de productos para

la venta, tanto localmente en Morelia, Michoacán, como listos para enviar a toda la República Mexicana y exportar a cualquier parte del mundo.

Productos Orgánicos Artesanos

En Xoch contamos con una amplia selección de productos orgánicos elaborados artesanalmente que, además de saludables, son absolutamente deliciosos. Todos nuestros productos están elaborados con ingredientes naturales y orgánicos, sin conservantes ni aditivos artificiales.



FLOR DE SAL CON JAMAICA

El polvo de Hibiscus sabdarifa se elabora a partir de flores seleccionadas a mano. Posteriormente se secan al sol y se espolvorean con flor de sal. La flor de sal son cristales finos y ligeros que tienen un sabor delicado y una alta concentración de minerales. Se produce de manera tradicional en el Parque Natural Salina de Colima.

El polvo de jamaica con flor de sal es una forma sencilla y elegante de añadir sabor incluso a los platos más sencillos, como verduras al vapor, frutas o salmón escalfado, también adobos, bebidas y postres.

Flor de sal mexicana con hibisco, es una sal gourmet, baja en sodio. Manejamos dos presentaciones: con chile y sin chile.

Ingredientes: Hibiscus sabdarifa y flor de sal
Sin colores agregados
Sin conservantes añadidos
Sin productos químicos
Peso neto. 400 g (14,1 onzas)

DATOS NUTRICIONALES

Tamaño de la porción 1/3 (1,5 g)
Porciones 266,6

Cantidad por ración

Calorías 0kl (0kcal)

% valor diario
Grasa Total 0g (0%)
Sodio 150 mg (6%)
Carbohidratos totales <1g
Proteína 0g

Los valores porcentuales diarios -DV- se basan en una dieta de 2000 calorías.



Contacto:
Vicente Santa María 1928-A, Félix Ireta, 58070, Morelia, Michoacán, México
+52 443 261 70 33

📷 xochiquetzal_mrl

📘 Xochiquetzal8/

xochiquetzal222@yahoo.com.mx

www.xoch.mx/

BENDITA TENTACIÓN

Bendita Tentación Mezcal: Un Homenaje a la Tierra de Durango

Bendita Tentación Mezcal es más que un simple licor; es un pedazo del alma de Durango en una botella, un tributo a las profundas raíces de esta tierra y su legado en la elaboración de mezcal. Durango alberga 29 especies del género Agave, siendo el Agave durangensis, conocido como “cenizo”, la estrella indiscutible. Este agave silvestre, que crece en terrenos áridos y rocosos, requiere entre 9 y 14 años para alcanzar la madurez. A más de 1.600 metros sobre el nivel del mar, cada planta absorbe el carácter único de su entorno, creando sabores complejos que reflejan directamente la naturaleza desafiante y poderosa de Durango.

El resultado no es solo un destilado, sino un proceso artesanal y respetuoso donde la cuidadosa molienda con hacha asegura que solo se utilice la parte más dulce del agave, evitando amargores no deseados y preservando la pureza de cada gota. El clima impredecible de Durango —con lluvias concentradas entre junio y septiembre y largos períodos de sequía— crea una mezcla única de sabores, haciendo que cada lote de mezcal sea único.

La vasta y diversa tierra de Durango nos regala un mezcal con una riqueza de matices que solo se explica por su geografía. La privilegiada

geografía de Durango produce Bendita Tentación, donde los contrastes entre sus microclimas —que van desde el cálido y semihúmedo hasta el seco y templado— enriquecen las plantas y sus frutos. Además, este mezcal refleja el respeto por las tradiciones indígenas de la región, donde los pueblos tepehuano y huichol han mantenido una conexión espiritual con la tierra durante siglos.

Bendita Tentación surgió no solo como un proyecto comercial sino como el sueño personal de su creador. Este mezcal lleva dentro el amor por Durango, una región virgen y a veces desconocida, pero llena de promesas y tesoros naturales. Ser mujer en la industria del mezcal ha sido un desafío lleno de orgullo; más allá de las adversidades, ha logrado infundir en cada botella una mezcla de fuerza y sensibilidad, equilibrio que se refleja en su sabor.

Bendita Tentación no es solo un mezcal, es la promesa de la esencia de Durango en cada botella, una bebida que conecta generaciones, culturas y paisajes, y que seguramente conquistará los paladares más exigentes del mundo. ¡Es hora de brindar por la tradición, la tierra y la bendita tentación que ofrece este mezcal!

BENDITA TENTACIÓN (MEZCAL YOUNG)

Maestro Destilador: Antonio El Tigre Panuco.

Variedad: Mezcal Artesanal, Joven 100 % Agave Duranguensis cenizo 45° v/v.

Lugar de origen: Ejido Valle florido, Durango, México.

Los vapores de agave se cocinan en un tradicional horno cónico de piedra volcánica. Proceso de molienda artesanal y doble destilación en alambiques de cobre filipinos.

NOTAS DE CATA

• APARIENCIA

Brillante y cristalino con reflejos plateados y azules.

• NARIZ

Aromas suaves y florales de flor de naranjo y frutas, acentuados por refinadas notas herbáceas.

• GUSTO

Sabores frutales frescos y agradables con una delicada mezcla de especias, incluidos toques de pimienta y laurel. El dulzor medio y una textura aterciopelada se desarrollan en sutiles destellos picantes en la punta de la lengua.

• FINAL

Suave y persistente, con un toque ahumado y suaves notas de melocotón, frutos rojos y tabaco.



Disponible en botellas de 750 ml.

BENDITA TENTACIÓN (SOTOL JOVEN)

Maestro Destilador: Juan Carmona.

Variedad: Sotol Artesanal, Joven 100% Dasylirion. 45° v/v.

Lugar de origen: Nicolás Romero, Durango, México.

Los vapores de sotol se cocinan en un tradicional horno cónico de piedra volcánica. Proceso de molienda artesanal y doble destilación en alambiques de cobre filipinos.

NOTAS DE CATA

• APARIENCIA

Nacarado y cristalino, con destellos radiantes cuando se retroilumina.

• NARIZ

Seductoras notas de nueces y pino, complementadas con un toque de hierbas dulces.

• GUSTO

Una mezcla armoniosa de manzana amarilla, bergamota y matices herbáceos, con toques afrutados de pera y limón. Suave al paladar con un delicado dulzor.

• FINAL

Sutil pero persistente, con una profundidad amaderada bien equilibrada y un toque mineral refrescante en el final.



Disponible en botellas de 750 ml.

bendita.tentacion.mezcal@gmail.com
alejandra_anderson@hotmail.com

(+52) 1 6181761227

www.mezcalbenditatentacion.swi.mx

f BenditaTentacionMezcal
@ bendita.tentacion.mezcal

KUAA NANI



Kuaa Nani (Mujer Sagrada en mixteco) es un mezcal artesanal ganador de la Gran Medalla de Oro (Grande Medaille d'Or) 2020 del concurso mundial Spirits Selection.

Mezcal joven, animoso, puro, transparente, vive en una botella alargada, tatuada con la silueta de una Venus de agave que, al levantar los brazos, señala el tragaluz de madera, tal vez un fragmento extraído de la cuba que acunó su fermentación una vez que nació. Se cocina

bajo tierra. Su perfume llega a la nariz apenas inclinamos el caballito, que necesariamente debe ser de vidrio o cristal, para apreciar la perfecta transparencia de Kuaa Nani, ver cómo corre y prepararnos para su llegada, porque nada más entrar en la boca vuela, trepa, choca, despierta papilas y, sí, se calienta y vive mucho tiempo. Cuando el calor se ha relajado y pide un segundo, te das cuenta de que tu lengua y tus labios aún sienten el beso de Kuaa Nani. Definitivamente un gran oro.

Spirits Selection
BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
The United Nations of Fine Spirits

2020

El Jurado del
Spirits Selection by Concours Mondial
otorga

La Gran Medalla de Oro

para
Kuaa Nani Mezcal Artesanal
Guerrero

Producido por
Mujeres del Mezcal

RAUL GONZALEZ
Competition President

THÉRESE HENRI
Competition Director

SPIRITS SELECTION
BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
www.spiritsselection.com



KUAA NANI (MEZCAL JOVEN)

Agave Cupreata, endémico de la Sierra de Guerrero y Cuenca de los Ríos Balsas. La comunidad de El Calvario alberga la tradición ancestral en el manejo de los ecosistemas ejidales, los agaves son algunos de los valiosos recursos forestales cuyo aprovechamiento se rige por normas comunitarias. Además, a través de un programa con la UAGro. Los agricultores de la comunidad reproducen y cultivan los agaves que consumen y comercializan con técnicas agroecológicas.

Mezcal tradicional

42% alcohol

750ml

Maestro destilador: José Calixto García y familia. Comunidad mixteca El Calvario, municipio de Chilpancingo de los Bravo, Guerrero.

HORNO

Hornos cónicos subterráneos, recubiertos de piedra caliza. Utiliza la técnica de la olla de vapor para mantener hidratadas las piñas de agave.

FERMENTADO

Fermentación con levaduras autóctonas en tinajas de madera.

DESTILADO

Doble destilado en alambique con montera y serpentín de cobre.

RESIDUOS

Compostaje de lixiviados y residuos sólidos de producción, utilizados en los huertos familiares de la comunidad Calvario

NOTAS DE CATA

NARIZ

Notas características de agave horneado, menta y pino, notas dulces de la cocina como miel de agave, especias y aromas minerales.

GUSTO

Muy buen cuerpo y untuosidad. Notas de castañas, nueces y ligeras especias. Retrogusto de notas amaderadas, tabaco silvestre y minerales propios de la región central de Guerrero.



CONTACTO:

PRODUCTORAS JATAU SA DE CV
CLL RICARDO FLORES MAGON 1, MZ 1 LT 5, FRANCISCO VILLA
CHILPANCINGO DE LOS BRAVO, GR C.P. 39010

(+52) 744 324 50 34
productorasjatau@gmail.com