

EL
DESTILADERO

Catálogo de Destilados

Agosto 2022

Pitch

www.eldestiladero.com

viejobarbon@eldestiladero.com

8110611024

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 48.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 2400

Cocción: Horno cónico con leña de encino

Molienda: Manual con hacha y mazo

Fermentación: Tinajas de madera de roble

Destilación: Dos destilaciones en alambique de madera con copa y cazo de cobre

Planta-nombre común: Cupreata 8+ años

Altura (m snm): 1800

Planta-nombre científico: Agave cupreata Trel & A. Berger 1915

Estado: Michoacán

Región: Ucasiro, Municipio de Madero

Maestro(a) a cargo: Bulmaro Melchor (Mezcalero)

Premios: Medalla de oro en Concurso Mezcal Michoacano 2017

Pitch

Armonía Cupreata

\$649 mxn



Mezcal

Joven

Cupreata 8+ años

\$410 mxn

Benavente 38



Mezcal

Joven

Salmiana silvestre 12 años

Pitch

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 38.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1600

Cocción: Autoclave

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera con pie de fermento

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Salmiana silvestre 12 años

Altura (m snm): 1800

Planta-nombre científico: Agave salmiana Otto ex Salm-Dyck supsp.
Crassispina Trel Gentry 1982

Estado: San Luis Potosí

Región: Mexquitic de Carmona

Maestro(a) a cargo: Juan Zarur (Mayordomo)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 45.0%

ml: 750

Norma Oficial: S124-L

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1600

Cocción: Autoclave

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera con pie de fermento

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Salmiana silvestre 12 años

Altura (m snm): 1800

Planta-nombre científico: Agave salmiana Otto ex Salm-Dyck supsp.
Crassispina Trel Gentry 1982

Estado: San Luis Potosí

Región: Mexquitic de Carmona

Maestro(a) a cargo: Juan Zarur (Mayordomo)

Pitch Premios: Medalla de oro en el Concurso Nacional de Marcas 2021

Benavente 45

\$639 mxn



Mezcal

Joven

Salmiana silvestre 12 años

\$2,049 mxn

Bosscal Conejo



Mezcal

Pechuga

Cenizo 10+ años

Pitch

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 45.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1890

Cocción: Piedra volcánica

Molienda: Manual con hacha

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Tres destilaciones en alambique de madera con cazo tradicional

Planta-nombre común: Cenizo 10+ años

Altura (m snm): 1700

Planta-nombre científico: Agave durangensis

Estado: Durango

Región: Nombre de Dios

Maestro(a) a cargo: Alan Hernández Hdz. (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1890

Cocción: Piedra volcánica

Molienda: Manual con hacha

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de madera con cazo tradicional

Planta-nombre común: Cenizo 10+ años

Altura (m snm): 1700

Planta-nombre científico: Agave durangensis

Estado: Durango

Región: Nombre de Dios

Maestro(a) a cargo: Alan Hernández Hdz. (Mezcalero)

Premios: Medalla oro de Los Angeles International Spirits 2018

Pitch

Bosscal Damiana

\$1,299 mxn



Mezcal

Joven

Cenizo 10+ años

\$1,145 mxn

Bosscal Joven



Mezcal

Joven

Cenizo 10+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1890

Cocción: Piedra volcánica

Molienda: Manual con hacha

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de madera con cazo tradicional

Planta-nombre común: Cenizo 10+ años

Altura (m snm): 1700

Planta-nombre científico: Agave durangensis

Estado: Durango

Región: Nombre de Dios

Maestro(a) a cargo: Alan Hernández Hdz. (Mezcalero)

Premios: Medalla gran oro del Consejo Mundial de Bruselas (México 2017). Medalla plata de Los Angeles International Spirits 2018. Medalla plata de New York International Spirits 2018

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 48.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1900

Cocción: Mampostería bajo tierra

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Jabalí 13+ años

Altura (m snm): 1914

Planta-nombre científico: *Agave convallis* Trel

Estado: Puebla

Región: Tehuacán, Caltepec

Maestro(a) a cargo: Melesio Meza (Mezcalero)

Pitch

Candinga Jabalí

\$1,639 mxn



Mezcal

Joven

Jabalí 13+ años

\$1,691 mxn

Candonga Madre Cuixhe



Mezcal

Joven

Madre Cuixhe 10+

Pitch

años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 48.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1900

Cocción: Mampostería bajo tierra

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Madre Cuixhe 10+ años

Altura (m snm): 1914

Planta-nombre científico: Agave karwinskii Zucc 1833

Estado: Puebla

Región: Tehuacán, Caltepec

Maestro(a) a cargo: Melesio Meza (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 48.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1900

Cocción: Mampostería bajo tierra

Molienda: Manual con mazo

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Tres destilaciones en cazos de cobre con montera de madera

Planta-nombre común: Espadín 7 años y Papalometl 9 años

Altura (m snm): 2040

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812 y Agave potatorum Zucc 1833

Estado: Puebla

Región: Atlixco

Maestro(a) a cargo: Lorenzo García (Mezcalero)

Premios: Medalla de plata en Consejo Mundial de Bruselas (México 2019)

Candinga Mole Poblano

\$1,299 mxn



Mezcal

Pechuga

Espadín 7 años
Papalometl 9 años

\$919 mxn

Candonga Papalometl



Mezcal

Joven

Papalometl 9 años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 48.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1900

Cocción: Mampostería bajo tierra

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Papalometl 9 años

Altura (m snm): 2040

Planta-nombre científico: Agave potatorum Zucc 1833

Estado: Puebla

Región: Valsequillo

Maestro(a) a cargo: Francisco García (Mezcalero)

Premios: Medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas (México 2020).
87.2 de calificación por el panel de expertos del Consejo Mundial de Bruselas (México 2018)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 48.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1900

Cocción: Mampostería bajo tierra

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Tepextate 20+ años

Altura (m snm): 1914

Planta-nombre científico: Agave marmorata Roezl 1883

Estado: Puebla

Región: Tehuacán, Caltepec

Maestro(a) a cargo: Melesio Meza (Mezcalero)

Premios: Consejo Mundial de Bruselas (México), medalla de oro en 2018 y medalla de plata en 2019

Pitch

Candinga Tepextate

\$1,799 mxn



Mezcal

Joven

Tepextate 20+ años

\$1,299 mxn

Candonga Tobalá



Mezcal

Joven

Pitch Tobalá 9 años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 48.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1900

Cocción: Mampostería bajo tierra

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Tobalá 9 años

Altura (m snm): 1914

Planta-nombre científico: *Agave potatorum* Zucc 1833

Estado: Puebla

Región: Tehuacán, Caltepec

Maestro(a) a cargo: Melesio Meza (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 47.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Ancestral

Altura (m snm): 1500

Cocción: De tierra ademado con piedra

Molienda: Manual con hacha de madera

Fermentación: Tinajas de piedra con agua de manantial

Destilación: Dos destilaciones en alambique filipino con montera de tronco de parota

Planta-nombre común: Brocha 3 años e Ixtero amarillo 4 años

Altura (m snm): 1500

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812 y Agave rhodacantha Trel 1920

Estado: Jalisco

Región: Zapotitlán de Vadillo

Maestro(a) a cargo: Macario Partida Ramos (Tabernero)

Pitch

Chacolo Vol.1 Ensamble

\$1,639 mxn



Raicilla

Ensamble

Brocha 3 años e
Ixtero amarillo 4 años

\$1,169 mxn

Don Mateo de la Sierra Cupreata Silvestre



Mezcal

Joven

Pitch Papalometl 9 años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 50.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 2140

Cocción: Piedra volcánica

Molienda: Manual con hacha y desgarradora mecánica

Fermentación: Tinas de madera empotradas en tierra barrosa

Destilación: Dos destilaciones en alambique filipino de cobre, madera y acero

Planta-nombre común: Cupreata silvestre 9+ años

Altura (m snm): 1549

Planta-nombre científico: Agave cupreata Trel & A. Berger 1915

Estado: Michoacán

Región: Pino Bonito, Morelia

Maestro(a) a cargo: Francisco García (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 48.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 2140

Cocción: Piedra volcánica

Molienda: Manual con hacha y desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera empotradas en tierra barrosa

Destilación: Dos destilaciones en alambique filipino de cobre, madera y acero

Planta-nombre común: Manso Sahuayo 6+ años

Altura (m snm): 1609

Planta-nombre científico: Agave americana var. americana Linneo

Estado: Michoacán

Región: Pino Bonito, Morelia

Maestro(a) a cargo: Emilio Vieyra (Mezcalero)

Pitch

Don Mateo de la Sierra Manso Sahuayo

\$999 mxn



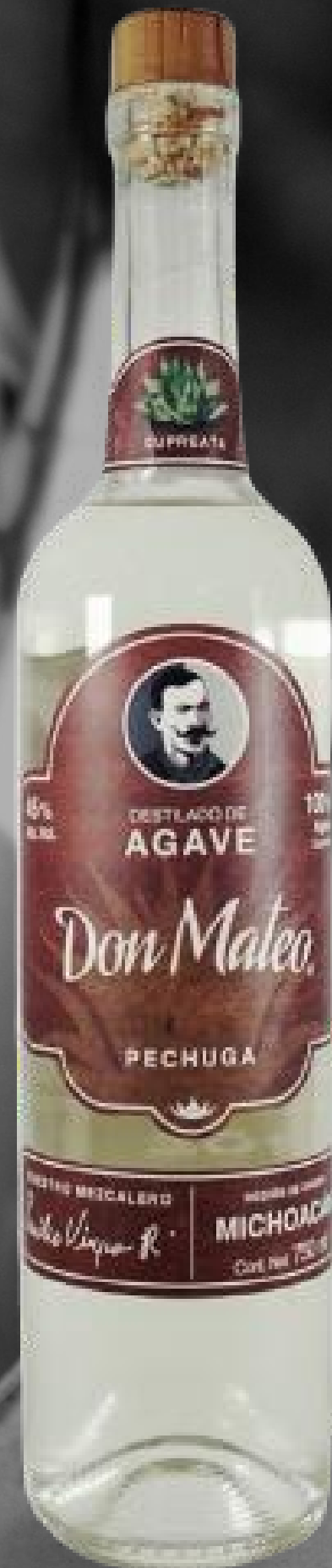
Mezcal

Joven

Manso Sahuayo 6+ años

\$1,079 mxn

Don Mateo de la Sierra Pechuga



Mezcal

Pechuga

Cupreata 6+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 45.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 2140

Cocción: Piedra volcánica

Molienda: Manual con hacha y desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera empotradas en tierra barrosa

Destilación: Dos destilaciones en alambique filipino de cobre, madera y acero

Planta-nombre común: Cupreata 6+ años

Altura (m snm): 1549

Planta-nombre científico: Agave cupreata Trel & A. Berger 1915

Estado: Michoacán

Región: Pino Bonito, Morelia

Maestro(a) a cargo: Emilio Vieyra (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1440

Cocción: Horno de piso

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Arroqueño 20 años

Altura (m snm): 1440

Planta-nombre científico: Agave americana var. oaxacensis Gentry

Estado: Oaxaca

Región: Villa Sola de Vega

Maestro(a) a cargo: Felicitos, Guadalupe Manuel y Efraín (Mezcaleros)

Premios: Medalla de plata de la Academia del Mezcal y del Maguey 2019

Pitch

Don Sixto Arroqueño

\$1,847 mxn



Mezcal

Joven

Arroqueño 20 años

\$1,199 mxn

Don Sixto Barril



Mezcal

Joven

Pitch **Barril 8+ años**

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1440

Cocción: Horno de piso

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Barril 8+ años

Altura (m snm): 1440

Planta-nombre científico: Agave karwinskii Zucc 1833

Estado: Oaxaca

Región: Villa Sola de Vega

Maestro(a) a cargo: Felicitos, Guadalupe Manuel y Efraín (Mezcaleros)

Premios: Medalla de oro en el New York International Spirit Competition 2022

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1440

Cocción: Horno de piso

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Coyote 8+ años

Altura (m snm): 1440

Planta-nombre científico: Agave americana var. oaxacensis Gentry

Estado: Oaxaca

Región: Villa Sola de Vega

Maestro(a) a cargo: Felicitos, Guadalupe Manuel y Efraín (Mezcaleros)

Premios: Medalla de oro en World Spirit Competition San Francisco 2021.
Medalla de oro en el Concurso Nacional de Marcas 2021. Medalla de plata del
Premio Vive Mezcal 2019. Medalla de oro en el New York International Spirit
Competition 2022

Pitch

Don Sixto Coyote

\$1,639 mxn



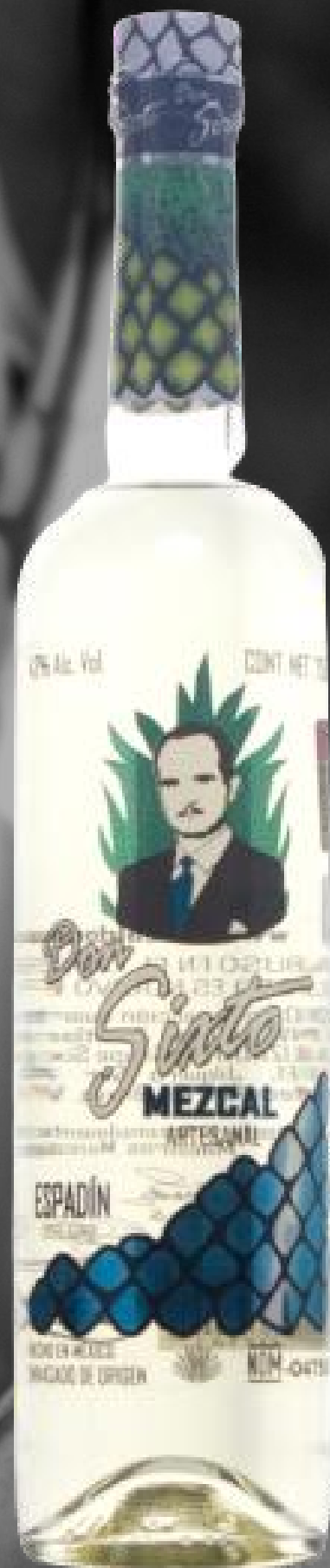
Mezcal

Joven

Coyote 8+ años

\$599 mxn

Don Sixto Espadín



Mezcal

Joven

Espadín 3+ años

Pitch

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1440

Cocción: Horno de piso

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Espadín 3+ años

Altura (m snm): 1440

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Oaxaca

Región: Villa Sola de Vega

Maestro(a) a cargo: Felicitos, Guadalupe Manuel y Efraín (Mezcaleros)

Premios: Medalla de plata de la Academia del Mezcal y del Maguey 2019

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1440

Cocción: Horno de piso

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Mexicano 8+ años

Altura (m snm): 1440

Planta-nombre científico: Agave rhodacantha Trel 1920

Estado: Oaxaca

Región: Villa Sola de Vega

Maestro(a) a cargo: Felicitos, Guadalupe Manuel y Efraín (Mezcaleros)

Pitch

Don Sixto Mexicano

\$1,025 mxn



Mezcal

Joven

Mexicano 8+ años

\$1,659 mxn

Don Sixto Tobalá



Mezcal

Joven

Tobalá 8+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1440

Cocción: Horno de piso

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Tobalá 8+ años

Altura (m snm): 1440

Planta-nombre científico: Agave potatorum Zucc 1833

Estado: Oaxaca

Región: Villa Sola de Vega

Maestro(a) a cargo: Felicitos, Guadalupe Manuel y Efraín (Mezcaleros)

Premios: Medalla de oro de la Academia del Mezcal y del Maguey 2019

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-168 en proceso de certificación

Método: Artesanal

Altura (m snm): 500

Cocción: Horno bajo tierra con piedra volcánica

Molienda: Tahona de piedra y desgarradora mecánica

Fermentación: Tina de acero

Destilación: Dos destilaciones en alambique de acero con serpentín de cobre

Planta-nombre común: Pacífica 7+ años

Altura (m snm): 0-450

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Sonora

Región: La Quema Yecora

Maestro(a) a cargo: Araceli Martínez Valladares (Vinatera)

Pitch

Doble Sentido

\$1,099 mxn



Bacanora

Madurado en vidrio

Pacífica 7+ años

\$538 mxn

El Mestizo Criollo



Mezcal

Joven

Criollo 6+ años

Pitch

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 45.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Ancestral / Agroecológico

Altura (m snm): 1827

Cocción: De piso con leña

Molienda: Manual con mazo

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Montera de pino y captación interna

Planta-nombre común: Criollo 6+ años

Altura (m snm): 1850

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Estado de México

Región: Zumpahuacán

Maestro(a) a cargo: Héctor Justino Gallegos Martínez (Mezcalero)

Premios: Medallas oro, plata y bronce en festival DARDO 2013, 2014 y 2015 en San Miguel de Allende Spirit. Medalla de bronce en Festival de Agave y Mezcal 2018

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 45.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Ancestral / Agroecológico

Altura (m snm): 1827

Cocción: De piso con leña

Molienda: Manual con mazo

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Montera de pino y captación interna

Planta-nombre común: Criollo 6+ años

Altura (m snm): 1850

Planta-nombre científico: *Agave angustifolia* Haw 1812

Estado: Estado de México

Región: Zumpahuacán

Maestro(a) a cargo: Héctor Justino Gallegos Martínez (Mezcalero)

Pitch

El Mestizo Criollo Reposado

\$559 mxn



Mezcal

Reposado

Criollo 6+ años

\$559 mxn

El Mestizo Ensamble



Mezcal

Joven

Papalometl 6+ años

Pitch Criollo 6+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 45.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Ancestral / Agroecológico

Altura (m snm): 1827

Cocción: De piso con leña

Molienda: Manual con mazo

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Montera de pino y captación interna

Planta-nombre común: Papalometl 6+ años y Criollo 6+ años

Altura (m snm): 1650-1850

Planta-nombre científico: Agave cupreata Trel & A. Berger 1915 y Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Estado de México

Región: Zumpahuacán

Maestro(a) a cargo: Héctor Justino Gallegos Martínez (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 45.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Ancestral / Agroecológico

Altura (m snm): 1827

Cocción: De piso con leña

Molienda: Manual con mazo

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Montera de pino y captación interna

Planta-nombre común: Papalometl 6+ años

Altura (m snm): 1650

Planta-nombre científico: Agave cupreata Trel & A. Berger 1915

Estado: Estado de México

Región: Zumpahuacán

Maestro(a) a cargo: Héctor Justino Gallegos Martínez (Mezcalero)

Premios: Medallas oro, plata y bronce en festival DARDO 2013, 2014 y 2015 en San Miguel de Allende Spirit. Medalla de bronce en Festival de Agave y Mezcal

Pitch 2018

El Mestizo Papalometl

\$538 mxn



Mezcal

Joven

Papalometl 6+ años

\$639 mxn

El Mestizo Whiskey Mexicano Reposado



Otros destilados

Reposado

Pitch Maíz rojo nativo criollo

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 40.0%

ml: 750

Cocción: Doble malteado

Fermentación: Natural con agua de manantial

Destilación: Dos destilaciones en alambique de acero con serpentín de cobre

Planta-nombre común: Maíz rojo nativo criollo

Estado: Estado de México

Región: Zumpahuacán

Maestro(a) a cargo: Héctor Gallegos

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 50.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Ancestral

Altura (m snm): 1500

Cocción: Cónico de tierra

Molienda: Canoa de piedra con mazo de encino

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en ollas de barro

Planta-nombre común: Cuishe 12+ años

Altura (m snm): 1500

Planta-nombre científico: *Agave karwinskii* Zucc 1833

Estado: Oaxaca

Región: Ocotlán de Morelos

Maestro(a) a cargo: Pedro Rodríguez Díaz (Mezcalero)

Pitch

Envido 29 Cuishe

\$1,420 mxn



Mezcal

Joven

Cuishe 12+ años

\$1,219 mxn

Envío 29 Edición Especial



Mezcal

Ensamble

Espadín 7 años, Barril 12+ años

Pitch y Tosalá 12 años

Criollo 6+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 50.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Ancestral

Altura (m snm): 1500

Cocción: Cónico de tierra

Molienda: Canoa de piedra con mazo de encino

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en ollas de barro

Planta-nombre común: Espadín 7 años, Barril 12+ años y Tosalá 12 años

Altura (m snm): 1500

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812, Agave karwinskii Zucc 1833 y Agave potatorum Zucc 1833

Estado: Oaxaca

Región: Ocotlán de Morelos

Maestro(a) a cargo: Pedro Rodríguez Díaz (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 50.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Ancestral

Altura (m snm): 1500

Cocción: Cónico de tierra

Molienda: Canoa de piedra con mazo de encino

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en ollas de barro

Planta-nombre común: Espadín 7 años y Largo 12+ años

Altura (m snm): 1500

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812 y Agave karwinskii Zucc 1833

Estado: Oaxaca

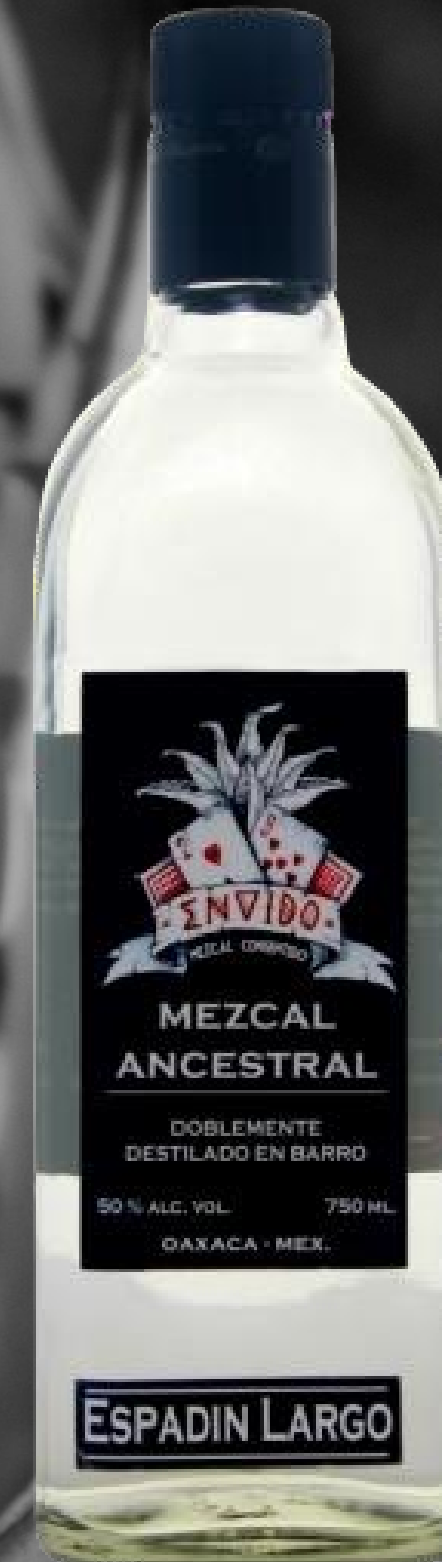
Región: Ocotlán de Morelos

Maestro(a) a cargo: Pedro Rodríguez Díaz (Mezcalero)

Pitch

Envío 29 Ensamble

\$1,217 mxn



Mezcal

Ensamble

Espadín 7 años y
Largo 12+ años

\$850 mxn

Envído 29 Espadín



Mezcal

Joven

Envído 29 Espadín 7 años

Pitch

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 50.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Ancestral

Altura (m snm): 1500

Cocción: Cónico de tierra

Molienda: Canoa de piedra con mazo de encino

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en ollas de barro

Planta-nombre común: Espadín 7 años

Altura (m snm): 1500

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Oaxaca

Región: Ocotlán de Morelos

Maestro(a) a cargo: Pedro Rodríguez Díaz (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 50.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Ancestral

Altura (m snm): 1500

Cocción: Cónico de tierra

Molienda: Canoa de piedra con mazo de encino

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Tres destilaciones en ollas de barro

Planta-nombre común: Espadín 7 años

Altura (m snm): 1500

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Oaxaca

Región: Ocotlán de Morelos

Maestro(a) a cargo: Pedro Rodríguez Díaz (Mezcalero)

Pitch

Envído 29 Pechuga

\$1,629 mxn



Mezcal

Pechuga

Espadín 7 años

\$1,420 mxn

Envido 29 Tobasiche



Mezcal

Joven

Pitch Tobasiche 14+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 50.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Ancestral

Altura (m snm): 1500

Cocción: Cónico de tierra

Molienda: Canoa de piedra con mazo de encino

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en ollas de barro

Planta-nombre común: Tobasiche 14+ años

Altura (m snm): 1500

Planta-nombre científico: Agave karwinskii Zucc 1833

Estado: Oaxaca

Región: Ocotlán de Morelos

Maestro(a) a cargo: Pedro Rodríguez Díaz (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 47.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1600

Cocción: Horno de piedra y tabique

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en cazo de cobre y montera de madera

Planta-nombre común: Alto 18+ años

Altura (m snm): 1600-2200

Planta-nombre científico: *Agave inaequidens* K. Koch 1864

Estado: Michoacán

Región: Zona Lacustre, Pátzcuaro

Maestro(a) a cargo: Miguel Ángel Jaramillo Hernández (Mezcalero)

Premios: Medalla de plata en World Spirit Competition San Francisco 2021.
Medalla gran oro y medalla oro en el Concurso Nacional de Marcas y
Destilados Mexicanos 2020

Pitch

Hacienda Oponguío Inaequidens Seco

\$1,848 mxn



Mezcal

Madurado en vidrio

Alto 18+ años

\$1,429 mxn

Hacienda de Bañuelos Masparillo



Mezcal

Joven

Masparillo silvestre 13+ años

Pitch

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 47.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1700

Cocción: Cilíndrico de piso

Molienda: Tahona de piedra

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre y acero inoxidable

Planta-nombre común: Masparillo silvestre 13+ años

Altura (m snm): 1700

Planta-nombre científico: Agave bovicornuta Gentry

Estado: Zacatecas

Región: Teul de González Ortega

Maestro(a) a cargo: Jaime Bañuelos (Guardavino)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 40.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-168 en proceso de certificación

Método: Artesanal

Altura (m snm): 450

Cocción: Horno bajo tierra con piedra volcánica

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tina de acero

Destilación: Dos destilaciones en alambique de acero con serpentín de cobre

Planta-nombre común: Pacífica 7+ años

Altura (m snm): 0-450

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Sonora

Región: Rosario de Tesopaco

Maestro(a) a cargo: Manuel Mungarro (Vinatero)

Premios: Medalla de oro en Concurso Mundial de Bruselas (Chihuahua 2020)

Pitch

Hasta la Muerte

\$999 mxn



Bacanora

Madurado en vidrio

Pacífica 7+ años

\$959 mxn

La Remilgosa Texanum



Sotol

Joven

Pitch Sereque 8+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 51.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado

Método: Ancestral

Altura (m snm): 1750

Cocción: Cónico de piedra

Molienda: Manual con hacha y mazo de madera

Fermentación: Tinajas de encino empotradas en tierra

Destilación: Dos destilaciones en alambique viejo tipo filipino

Planta-nombre común: Sereque 8+ años

Altura (m snm): 1750

Planta-nombre científico: Dasylirion texanum

Estado: Durango

Región: Nombre de Dios

Maestro(a) a cargo: Gilberto Roldán (Vinatero)

Ficha Técnica

Categoría: Otros destilados

Tipo: Blanco

Alc. Vol.: 40.0%

ml: 750

Molienda: Molino de rodillos

Fermentación: Tanques de acero inoxidable

Destilación: Dos destilaciones

Planta-nombre común: Caña

Estado: Veracruz

Región: Medellín de Bravo

Pitch

Estribor Ron Blanco

\$429 mxn



Otros destilados

Blanco

Caña

\$589 mxn

Las Marias con Gusano



Mezcal

Abocado

Pitch Salmiana silvestre 12 años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 40.0%

ml: 750

Norma Oficial: S124-L

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1600

Cocción: Autoclave

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de acero inoxidable

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Salmiana silvestre 12 años

Altura (m snm): 1800

Planta-nombre científico: Agave salmiana Otto ex Salm-Dyck supsp.
Crassispina Trel Gentry 1982

Estado: San Luis Potosí

Región: Mexquitic de Carmona

Maestro(a) a cargo: Juan Zarur (Mayordomo)

Premios: Medalla de oro en el Concurso Nacional de Marcas 2021

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 40.0%

ml: 750

Norma Oficial: S124-L

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1600

Cocción: Autoclave

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de acero inoxidable

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Salmiana silvestre 12 años

Altura (m snm): 1800

Planta-nombre científico: Agave salmiana Otto ex Salm-Dyck supsp.
Crassispina Trel Gentry 1982

Estado: San Luis Potosí

Región: Mexquitic de Carmona

Maestro(a) a cargo: Juan Zarur (Mayordomo)

Pitch

Las Marías con Gusano Reposado

\$678 mxn



Mezcal

Abocado, Reposado

Salmiana silvestre 12 años

\$899 mxn

Lo Que Toma el General



Mezcal

Joven

Espadín 5+ años

Pitch

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 40.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado de agave

Método: Artesanal

Altura (m snm): 900

Cocción: Pozo ademado de ladrillo y piedra volcánica

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre

Planta-nombre común: Espadín 5+ años

Altura (m snm): 1100

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Morelos

Región: Tlaquiltenango

Maestro(a) a cargo: Antonio Abúndez Abúndez (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 40.0%

ml: 700

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1700

Cocción: Autoclave

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de acero inoxidable

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre y acero inoxidable

Planta-nombre común: Azul 6+ años

Altura (m snm): 1700

Planta-nombre científico: Agave tequilana Weber var. Azul 1982

Estado: Zacatecas

Región: Teul de González Ortega

Maestro(a) a cargo: Jaime Bañuelos (Guardavino)

Premios: Medalla de plata en DARDO 2015. Medalla de oro en Academia de Mezcal 2016

Pitch

Los Potrillos Azul

\$830 mxn



Mezcal

Joven

Azul 6+ años

\$952 mxn

Los Potrillos Azul Reposado



Mezcal

Reposado

Pitch Azul 6+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 700

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1700

Cocción: Autoclave

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tina de acero inoxidable

Destilación: Dos destilaciones en alambique de cobre y acero inoxidable

Planta-nombre común: Azul 6+ años

Altura (m snm): 1700

Planta-nombre científico: Agave tequilana Weber var. Azul 1982

Estado: Zacatecas

Región: Teul de González Ortega

Maestro(a) a cargo: Jaime Bañuelos (Guardavino)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-168 en proceso de certificación

Método: Artesanal

Altura (m snm): 450

Cocción: Horno bajo tierra con piedra volcánica

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tina de acero

Destilación: Dos destilaciones en alambique de acero con serpentín de cobre

Planta-nombre común: Pacífica 7+ años

Altura (m snm): 0-450

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Sonora

Región: Rosario de Tesopaco

Maestro(a) a cargo: Manuel Mungarro (Vinatero)

Premios: Medalla de oro en Concurso Mundial de Bruselas (Bulgaria 2020).
Doble medalla de oro en Spirit International (Londres 2019). Medalla de oro en el World Spirit Competition (San Francisco 2019)

Pitch

Pascola Blanco

\$920 mxn



Bacanora

Joven

Pacífica 7+ años

\$999 mxn

Pascola Reposado



Bacanora

Reposado

Pitch Pacífica 7+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 42.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-168 en proceso de certificación

Método: Artesanal

Altura (m snm): 450

Cocción: Horno bajo tierra con piedra volcánica

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tina de acero

Destilación: Dos destilaciones en alambique de acero con serpentín de cobre

Planta-nombre común: Pacífica 7+ años

Altura (m snm): 0-450

Planta-nombre científico: Agave angustifolia Haw 1812

Estado: Sonora

Región: Rosario de Tesopaco

Maestro(a) a cargo: Manuel Mungarro (Vinatero)

Premios: Medalla de oro en Brand of Promise / Tequila Aficionado (Los Angeles 2018). Medalla de plata en Spirit International (Londres 2019). Medalla de plata en el World Spirit Competition (San Francisco 2019)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 40.0%

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1680

Cocción: Horno de piso

Molienda: Tahona de piedra

Fermentación: Tinajas de mampostería con pulque

Destilación: Dos destilaciones en ollas de barro con captación interna

Planta-nombre común: Salmiana silvestre 12+ años

Altura (m snm): 1700

Planta-nombre científico: Agave salmiana Otto ex Salm-Dyck supsp.
Crassispina Trel Gentry 1982

Estado: San Luis Potosí

Región: Delegación de Bocas

Maestro(a) a cargo: José Cepeda (Mayordomo)

Premios: Medalla gran oro en el Concours Mondial Bruxelles Guanajuato 2021

Pitch

Patatús

\$959 mxn



Mezcal

Joven

Salmiana silvestre 12+ años

\$1,029 mxn

Rayo Seco Berlandieri



Sotol

Joven

Sereque 8+ años

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 53.0%

ml: 750

Norma Oficial: Destilado

Método: Ancestral

Altura (m snm): 1750

Cocción: Cónico de piedra

Molienda: Manual con hacha y mazo de madera

Fermentación: Tinajas de encino empotradas en tierra

Destilación: Dos destilaciones en alambique viejo tipo filipino

Planta-nombre común: Sereque 8+ años

Altura (m snm): 1750

Planta-nombre científico: *Dasyliiron berlandieri*

Estado: Durango

Región: Nombre de Dios

Maestro(a) a cargo: Gilberto Roldán (Vinatero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 0.47

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1600

Cocción: Horno de piedra y tabique

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en cazo de cobre y montera de madera

Planta-nombre común: Alto 18+ años y Cupreata 6+ años

Altura (m snm): 1600-2200

Planta-nombre científico: Agave inaequidens K. Koch 1864 y Agave cupreata Trel & A. Berger 1915

Estado: Michoacán

Región: Zona Lacustre, Pátzcuaro

Maestro(a) a cargo: Miguel Ángel Jaramillo Hernández (Mezcalero)

Pitch

Hacienda Oponguio Ensamble

\$1,299 mxn



Mezcal

Ensamble

Alto 18+ años y
Cupreata 6+ años

\$789 mxn

Hacienda Oponguio Destilado de Arándano



Otros Destilados

Arándano azul

Pitch Destilado

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 0.45

ml: 750

Norma Oficial: NOM-142-SSA1/SCFI-2014

Método: Artesanal

Altura (m snm): 1600

Molienda: Desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera

Destilación: Dos destilaciones en cazo de cobre y montera de madera

Estado: Michoacán

Región: Zona Lacustre, Pátzcuaro

Maestro(a) a cargo: Miguel Ángel Jaramillo Hernández (Mezcalero)

Ficha Técnica

Alc. Vol.: 0.46

ml: 750

Norma Oficial: NOM-070-SCFI-2016

Método: Artesanal

Altura (m snm): 2140

Cocción: Piedra volcánica

Molienda: Manual con hacha y desgarradora mecánica

Fermentación: Tinajas de madera empotradas en tierra barrosa

Destilación: Dos destilaciones en alambique filipino de cobre, madera y acero

Planta-nombre común: Cupreata 6+ años

Altura (m snm): 1549

Planta-nombre científico: Agave cupreata Trel & A. Berger 1915

Estado: Michoacán

Región: Pino Bonito, Morelia

Maestro(a) a cargo: Emilio Vieyra (Mezcalero)

Pitch

Don Mateo de la Sierra Cupreata

\$869 mxn



Mezcal

Joven

Cupreata 6+ años