

## Agave de Cortes, Mezcal Joven o Blanco, Alta Calidad, Mezcal Tradicional Premium.



- Con la calidad que garantiza un maguey maduro, mismo que fue sembrado en 1999.
- Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde sus inicios en 1890.
- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio (tradicional, rueda de cantera, la tracción es un caballo).
- Fermentado en tinajas de madera de pino.
- Bebida Tradicional Mexicana obtenida por doble destilación donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas. 40 % Alc. Vol.
- Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de valles centrales de Oaxaca, donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país, específicamente de Santiago Matatlán, Oaxaca, México –capital mundial del mezcal-

Vista:	Cristalino
Olfato:	Herbal, maguey cocido.
Gusto:	Suave aterciopelado.
Maridaje:	Pescados y mariscos

### Agave Angustifolia -espadín-

El maguey de más amplia distribución, ancestro del maguey azul tequilero y del henequén.

Chelem (maya), Doba-yej (zapoteco: maguey de flor), Hamoc (seri), Juya cuu (mayo: mezcal del monte), Yavi incoyo (mixteco), amole, bacanora, maguey de campo, espadilla, espadín, mezcal, zapupe



## Agave de Cortes, Mezcal Reposado, Alta Calidad, Mezcal Tradicional Premium.



- Con la calidad que garantiza un maguey maduro, mismo que fue sembrado en 1999.
- Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde sus inicios en 1890.
- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio (tradicional, rueda de cantera, la tracción es un caballo).
- Fermentado en tinajas de madera de pino.
- Bebida Tradicional Mexicana obtenida por doble destilación donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas. 40 % Alc. Vol. Madurada en barricas de roble blanco americano por 10 meses.
- Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de valles centrales de Oaxaca, donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país, específicamente de Santiago Matatlán, Oaxaca, México –capital mundial del mezcal-

Vista:	Color amarillo pajizo, transparente y brillante.
Olfato:	Aroma suave, con toques de chocolate y notas de frutas cítricas, herbal, Maguey cocido, menta, amaderado.
Gusto:	Suave, aterciopelado, ligero y dulce. En su final se aprecian esencias de frutas secas.
Maridaje:	Con mole o chiles en nogada.

### Agave Angustifolia -espadín-

El maguey de más amplia distribución, ancestro del maguey azul tequilero y del henequén.

Chelem (maya), Doba-yej (zapoteco: maguey de flor),

Hamoc (seri), Juya cuu (mayo: mezcal del monte),

Yavi incoyo (mixteco), amole, bacanora, maguey de campo, espadilla, espadín, mezcal, zapupe



# FICHA TÉCNICA

## Agave de Cortes, Mezcal Reposado con Gusano, Alta Calidad, Mezcal Tradicional Premium.



- Con la calidad que garantiza un maguey maduro, mismo que fue sembrado en 1998.
- Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde sus inicios en 1890.
- Cocido en horno tradicional
- Molienda realizada en molino tipo egipcio (tradicional, rueda de cantera, la tracción es un caballo).
- Fermentado en tinajas de madera de pino.
- Bebida Tradicional Mexicana obtenida por doble destilación donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas. 40 % Alc. Vol. Madurada en barricas de roble blanco americano por 10 meses, enriquecida con gusano de maguey.
- Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de valles centrales de Oaxaca, donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país, específicamente de Santiago Matatlán, Oaxaca, México –capital mundial del mezcal-

**Vista:** Color amarillo pajizo, transparente y brillante.

**Olfato:** Aroma suave, con toques de chocolate y notas de frutas cítricas, herbal, Maguey cocido, menta, amaderado.

**Gusto:** Suave, aterciopelado, ligero y dulce. En su final se aprecian esencias de frutas secas.

**Maridaje:** Con mole o chiles en nogada.

### Agave Angustifolia -espadín-

El maguey de más amplia distribución, ancestro del maguey azul tequilero y del henequén.

Chelem (maya), Doba-yej (zapoteco: maguey de flor),

Hamoc (seri), Juya cuu (mayo: mezcal del monte),

Yavi incoyo (mixteco), amole, bacanora, maguey de campo, espadilla, espadín, mezcal, zapupe



# FICHA TÉCNICA



Agave de Cortes, Mezcal Añejo, Alta Calidad, Mezcal Tradicional Premium.



- Con la calidad que garantiza un maguey maduro, mismo que fue sembrado en 1996.
- Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde sus inicios en 1890.
- Cocido en horno tradicional
- Molienda realizada en molino tipo egipcio (tradicional, rueda de cantera, la tracción es un caballo).
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida Tradicional Mexicana obtenida por doble destilación donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas. 40 % Alc. Vol. Madurada en barricas de roble blanco americano por 20 meses.
- Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de valles centrales de Oaxaca, donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestros país, específicamente de Santiago Matatlán, Oaxaca, México –capital mundial del mezcal-

**Premios:** Medalla de Platino “Best in Class”  
en el Santa Barbara Tequila Harvest 2011.

**Vista:** Color cobre antiguo.  
**Olfato:** Es complejo, predomina especias, agave cocido, madera y vainilla.  
**Gusto:** Suave, especias, madera, pimienta y agave cocido.  
**Maridaje:** Cochinita Pibil.

**Agave Angustifolia -espadín-**

El maguey de más amplia distribución, ancestro del maguey azul tequilero y del henequén.

Chelem (maya), Doba-yej (zapoteco: maguey de flor),

Hamoc (seri), Juya cuu (mayo: mezcal del monte),

Yavi incoyo (mixteco), amole, bacanora, maguey de campo, espadilla, espadín, mezcal, zapupe



AGED MEZCAL  
MORE THAN 12 MONTHS IN  
WHITE OAK BARRELS  
100% ESPADIN AGAVE  
40% Alc by Vol (80 PROOF)  
BOTTLED OF ORIGIN  
Net Cont. 750 ml



## Agave de Cortes, Mezcal Extra—Añejo, Alta Calidad, Mezcal Tradicional Premium.

- Con la calidad que garantiza un maguey maduro, mismo que fue sembrado en 1995.
- Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde sus inicios en 1890.
- Cocido en horno tradicional
- Molienda realizada en molino tipo egipcio (tradicional, rueda de cantera, la tracción es un caballo).
- Fermentado en tinajas de madera de pino.
- Bebida Tradicional Mexicana obtenida por doble destilación donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas. 40 % Alc. Vol. Madurada en barricas de roble blanco francés por 3 años 8 meses.
- Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de valles centrales de Oaxaca, donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país, específicamente de Santiago Matatlán, Oaxaca, México –capital mundial del mezcal-

**Vista:** Reflejos cafés, rojizos y Cobre conforman su esencia  
**Olfato:** Suave, se perciben notas de agave cocido, chocolate, pera, canela, nuez, dátil, almendra.  
**Gusto:** Posee carácter. Notas de agave y cedro. Ligeros matices de vainilla y caramelo. Sensación de agradable calor, sensación de haber degustado un postre.  
**Maridaje:** Mole. Como digestivo con chocolate o con granos de café cubiertos de chocolate.

### Agave Angustifolia -espadín-

El maguey de más amplia distribución, ancestro del maguey azul tequilero y del henequén.

Chelem (maya), Doba-yej (zapoteco: maguey de flor),  
Hamoc (seri), Juya cuu (mayo: mezcal del monte),  
Yavi incoyo (mixteco), amole, bacanora, maguey de campo, espadilla,  
espadín, mezcál, zapupe



# Mezcal El Jolgorio Agave Silvestre Angustifolia (Espadín)

100 % Agave Semi-silvestre

*Hay fiesta en mi pueblo*

Vista: Cristalina

Olfato: Maguey cocido herbal.

Gusto: Suave , aterciopelado

Maridaje: Pescados, mariscos, carnes.

El Jolgorio mezcal joven o blanco. Alta calidad en mezcal tradicional Premium.

Con la calidad que garantiza un maguey maduro, aproximadamente 8 - 9 años.

Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde 1890.

- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 47.8° Alc./Vol.

Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de los valles centrales de Oaxaca donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país.



# *Mezcal El Jolgorio Agave Silvestre Rhodacantha (Mexicano)*

100 % Agave silvestre

*Hay fiesta en mi pueblo*

Vista: Cristalina

Olfato: Maguey cocido, mandarina, cereza, aceituna.

Gusto: Suave , aterciopelado

Maridaje: Pescados, mariscos.

El Jolgorio mezcal joven o blanco. Alta calidad en mezcal tradicional Premium.

Con la calidad que garantiza un maguey maduro, aproximadamente 13 - 15 años.

Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde 1890.

- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 47.0° Alc./Vol.

Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de los valles centrales de Oaxaca donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país.



## *Mezcal El Jolgorio Agave Silvestre Marmorata (Tepeixtate)*

100 % Agave silvestre

*Hay fiesta en mi pueblo*

Vista: Cristalina

Olfato: Maguey cocido, geranio, vegetales, aceitilla, cúrcuma, semilla de cilantro y lima .

Gusto: Suave , aterciopelado

Maridaje: Pescados, mariscos, carnes.

El Jolgorio mezcal joven o blanco. Alta calidad en mezcal tradicional Premium.

Con la calidad que garantiza un maguey maduro, aproximadamente 12 - 20 años.

Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde 1890.

- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 51.0° Alc./Vol.

Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de los valles centrales de Oaxaca donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país.



## *Mezcal El Jolgorio Agave Silvestre Potatorum (Tobalá)*

100 % Agave silvestre

*Hay fiesta en mi pueblo*

Vista: Cristalina

Olfato: Maguey cocido, cítricos, platano.

Gusto: Suave , aterciopelado

Maridaje: Pescados, mariscos, carnes.

El Jolgorio mezcal joven o blanco. Alta calidad en mezcal tradicional Premium.

Con la calidad que garantiza un maguey maduro, aproximadamente 10 años.

Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde 1890.

- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 51.0° Alc./Vol.

Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de los valles centrales de Oaxaca donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país.



## *Mezcal El Jolgorio Agave Silvestre Karwinskii (Cuixe)*

100 % Agave silvestre

*Hay fiesta en mi pueblo*

Vista: Cristalina

Olfato: Maguey cocido, herbal, cedro.

Gusto: Suave , aterciopelado

Maridaje: Pescados, mariscos, carnes.

El Jolgorio mezcal joven o blanco. Alta calidad en mezcal tradicional Premium.

Con la calidad que garantiza un maguey maduro, aproximadamente 13 - 15 años.

Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde 1890.

- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 47.0° Alc./Vol.

Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de los valles centrales de Oaxaca donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país.



## *Mezcal El Jolgorio Agave Silvestre Karwinskii (Madre Cuixe)*

100 % Agave silvestre

*Hay fiesta en mi pueblo*

Vista: Cristalina

Olfato: Maguey cocido, herbal, cedro.

Gusto: Suave , aterciopelado

Maridaje: Pescados, mariscos, carnes.

El Jolgorio mezcal joven o blanco. Alta calidad en mezcal tradicional Premium.

Con la calidad que garantiza un maguey maduro, aproximadamente 13 - 15 años.

Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde 1890.

- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 47.0° Alc./Vol.

Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de los valles centrales de Oaxaca donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país.



## *Mezcal El Jolgorio Agave Silvestre Karwinskii (Barril)*

100 % Agave silvestre

*Hay fiesta en mi pueblo*

Vista: Cristalina

Olfato: Canela, jamaica, cítricos, dulce, miel, naranja, toronja.

Gusto: Suaves tonos a zumo de naranja, notas a toronja.

Maridaje: Pescados, mariscos.



El Jolgorio mezcal joven o blanco. Alta calidad en mezcal tradicional Premium.

Con la calidad que garantiza un maguey maduro, aproximadamente 9 - 14 años.

Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde 1890.

- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 46.4° Alc./Vol.

Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de los valles centrales de Oaxaca donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país.



## *Mezcal El Jolgorio Agave Silvestre Angustifolia (Pechuga)*

100 % Agave semi -silvestre

*Hay fiesta en mi pueblo*

Vista: Cristalina

Olfato: Transporta a un ambiente rústico donde se combinan la flora y la fauna, aromas a chayote, manzana, mamey, pera, plátano, membrillo, anís y homus.

Gusto: Se aprecian notas de ciruela pasa, nanches, frutas secas, granada, especias y mole negro.

Maridaje: Pescados, mariscos, carnes.

El Jolgorio mezcal joven o blanco. Alta calidad en mezcal tradicional Premium.

Con la calidad que garantiza un maguey maduro, aproximadamente 7 - 11 años.

Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde 1890.

- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de sabino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 48.0° Alc./Vol.
- En la segunda destilación se colocan frutas y pechugas de guajolote.

Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de los valles centrales de Oaxaca donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país.



## *Mezcal El Jolgorio Agave Silvestre A. Americana (Arroqueño)*

100 % Agave silvestre

*Hay fiesta en mi pueblo*

Vista: Cristalina

Olfato: Maguey cocido, herbal, tonos a zumo de mandarina.

Gusto: Suaves tonos cítricos.

Maridaje: Pescados, mariscos.

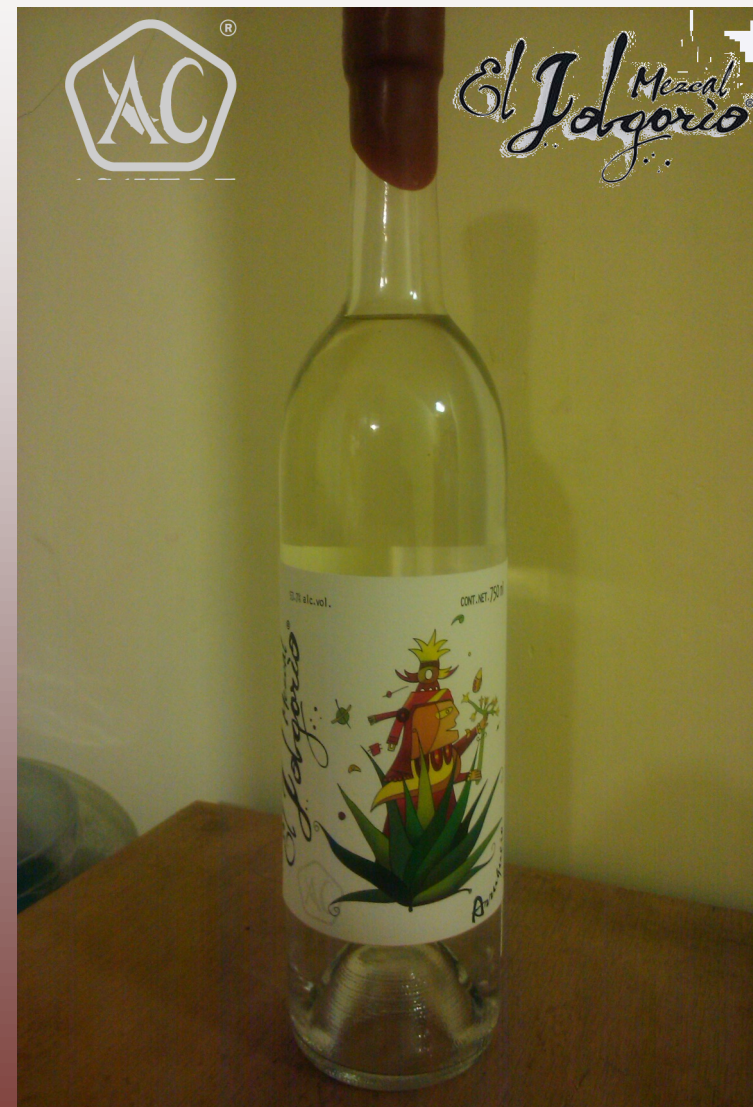
El Jolgorio mezcal joven o blanco. Alta calidad en mezcal tradicional Premium.

Con la calidad que garantiza un maguey maduro, aproximadamente 9 - 14 años.

Elaborado en la forma más tradicional y artesanal que utilizaban nuestros antepasados, conocimiento que ha sido transmitido a través de los años de generación en generación desde 1890.

- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 53.7 Alc./Vol.

Nuestros mezcales son elaborados por experimentados maestros mezcalilleros indígenas zapotecos de la zona de los valles centrales de Oaxaca donde se fabrica el mezcal de mejor calidad de nuestro país.





*Jamás solos, Mezcal Nuestra Soledad te acompaña*

Nuestra Soledad, Mezcal 100% de Agave, procedente de una tradición ancestral, elaborado artesanalmente por manos que conservan la tradición de cultivar y producir este Elixir de Dioses, impregnando su espíritu y pasión para toda una eternidad.



Mezcales joven 100 % Agave Angustifolia (Espadín).

- Agave Maduro .8 - 9 años.
- Cocido en horno tradicional.
- Molienda realizada en molino tipo egipcio
- Fermentado en tinas de madera de pino.
- Bebida tradicional mexicana obtenida por doble destilación en alambiques de cobre donde el ajuste de su riqueza alcohólica se obtiene por medio de puntas y colas 45.3 Alc./Vol.

Tres presentaciones bajo un mismo nombre

1. De Santiago Matatlán
2. De San Baltazar Guelavila y,
3. De Ejutla

# Mezcal Zauco Joven

Mezcal 100 % Agave 38° Alc/Vol. Denominación de origen



**ZAUCO**  
MEZCAL



- Mezcal ensamble de dos variedades de agave: Angustifolia Haw y Salmiana.
- Mezcal Premium. Solo corazones, no puntas o cabezas resultantes de la destilación.
- Producido en el municipio de San Felipe, Guanajuato.
- Mezcal del siglo XXI, por su innovación en sus procesos.
- Empresa 100 % Verde:
  - Máximo aprovechamiento del agua.
  - No tala de árboles, no emisión de humo o gas a la atmósfera, aprovechamiento de residuos sólidos.
  - Campaña permanente de reforestación.
  - Protección de la biodiversidad.
- Empresa con enfoque social, que busca la revaloración de las raíces y de la mexicanidad.

Mezcal fresco y herbáceo con aromas de flores blancas y notas ahumadas delicadas; su aroma evoluciona a frutos secos y tropicales. Al paladar tiene una entrada suave, especiada, seco pero redondo. La mezcla de las dos variedades de agave hace que sea un mezcal con aromas interesantes, con estructura y perdurabilidad. Un complejo e interesante mezcal.

DYPSO: Dios de la Bebida + Epicuro: Filósofo Griego

**Epicureísmo:** Búsqueda de una buena vida feliz mediante la administración inteligente y responsable de placeres EPICUREÍSTAS

El amor es lo que da alegría a las personas.

- Botica para los hombres, morada de genios y divinidades de muchas culturas en el mundo.
- Alimento del bosque, raíces, historia.
- Purificador de sangre y espíritu.
- Pasión y sabiduría

ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx



# Mezcal Zauco Reposado

Mezcal 100 % Agave 38° Alc/Vol. Denominación de origen



**ZAUCO**  
MEZCAL



- Mezcal ensamble de dos variedades de agave: Angustifolia Haw y Salmiana.
- Mezcal Premium. Solo corazones, no puntas o cabezas resultantes de la destilación.
- Reposado por 6 meses en barrica de roble blanco americano.
- Producido en el municipio de San Felipe, Guanajuato.
- Mezcal del siglo XXI, por su innovación en sus procesos.
- Empresa 100 % Verde:
  - Máximo aprovechamiento del agua.
  - No tala de árboles, no emisión de humo o gas a la atmósfera, aprovechamiento de residuos sólidos.
  - Campaña permanente de reforestación.
  - Protección de la biodiversidad.
- Empresa con enfoque social, que busca la revaloración de las raíces y de la mexicanidad.

A la vista un color oro pálido, brillante y limpio. Excelente complejidad en cuerpo, ofreciendo untuosidad en el paladar. En nariz exhibe marcadas notas herbáceas derivadas del agave, así como cítrica (cáscara de toronja) y de vainilla. Acompañadas con un sutil nota de humo. En boca, la nota es amable y estimulante, con acidez agradable, y un conjunto que denota el paso por madera de forma equilibrada.

Mezcal fino y elegante con final herbal y dulce.

**DYPSO:** Dios de la Bebida + **Epicuro:** Filósofo Griego

**Epicureísmo:** Búsqueda de una buena vida feliz mediante la administración inteligente y responsable de placeres EPICUREÍSTAS

El amor es lo que da alegría a las personas.

- Botica para los hombres, morada de genios y divinidades de muchas culturas en el mundo.
- Alimento del bosque, raíces, historia.
- Purificador de sangre y espíritu.
- Pasión y sabiduría

Recomendaciones para disfrutar: Digestivo. En las rocas

[ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx](mailto:ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx)

**ELEGANCIA Y CARÁCTER**  
**FORTALEZA DE MAGUEYALES**



# Arrebato 40 Etiqueta Negra

Mezcal 100 % Agave 40° Alc/Vol. Denominación de origen



**ZAUCO**  
MEZCAL



- Mezcal ensamble de dos variedades de agave: Angustifolia Haw y Salmiana.
- Mezcal Premium. Solo corazones, no puntas o cabezas resultantes de la destilación.
- Ajuste de grado alcohólico con agua purificada.
- Producido en el municipio de San Felipe, Guanajuato.
- Mezcal del siglo XXI, por su innovación en sus procesos.
- Empresa 100 % Verde:
  - Máximo aprovechamiento del agua.
  - No tala de árboles, no emisión de humo o gas a la atmósfera, aprovechamiento de residuos sólidos.
  - Campaña permanente de reforestación.
  - Protección de la biodiversidad.
- Empresa con enfoque social, que busca la revaloración de las raíces y de la mexicanidad.

Cristalino y transparente a la vista, de excelente cuerpo y aperlado.

Con los aromas propios a los agaves de los que está hecho: Las notas cítricas (hoja de limón) del Espadín y tenues notas vegetales (canela, manzana, yerbas frescas) del Salmiana.

Al tacto, aromas a maguey cocido y a hierbas frescas.

Al gusto, inicialmente se percibe un ataque intenso propio del mejor de los mezcales. Un paso suave por la garganta y generosa herencia de sabores (Lácteos, Cítrico y Vegetales) en el paladar, son propios de este mezcal.

**DYPSO:** Dios de la Bebida + **Epicuro:** Filósofo Griego

**Epicureísmo:** Búsqueda de una buena vida feliz mediante la administración inteligente y responsable de placeres EPICUREÍSTAS

El amor es lo que da alegría a las personas.

*La imaginación es nuestro límite, la degustación perfecta es la que adorna los mejores momentos de nuestra vida. Arrebato 40, es Literalmente un Arrebato de Libertad.*

- Árbol mágico y cósmico ancestral.
- Botica para los hombres, morada de genios y divinidades de muchas culturas en el mundo.
- Alimento del bosque, raíces, historia.
- Purificador de sangre y espíritu.
- Pasión y sabiduría

Perfecto para mezclarse con sabores cítricos. Ideal para tomarse frío, en las rocas o solo acompañado de naranja y sal (puede ser fina, de gusano o chile en polvo). Ampliamente recomendado como aperitivo y digestivo. Equilibrio perfecto con la Comida Tradicional Mexicana.

ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx



MEZCAL  
**EL ZACATECANO**  
PURO DE AGAVE AZUL

## FICHA TÉCNICA

Es un producto elaborado cien por ciento con agave azul, tequilana—weber a base de una doble destilación, con materias primas de la más alta calidad y avalado por la Norma oficial Mexicana. (NOM-Z53C).

**Características:** De gran luminosidad, transparencia y brillantez, color cristallino de mediana intensidad con un gran cuerpo. 38° de grado alcohólico.

El Zacatecano Joven recibe medalla de oro por el San Francisco World Spirits Competition 2010.



**Destiladora** El Zacatecano, fue fundada en 1910 por el Sr. Aurelio Lamas Correa en la comunidad de Huitzila, Zac. región en la que el Agave Azul Tequilana Weber crece. La empresa desde su origen ha mantenido las tradiciones de su fundador original, con productos únicos galardonados tanto a nivel nacional como internacional.

El Zacatecano como la primera destilería en el estado, comenzó como una pequeña empresa familiar, con una devoción inquebrantable a la calidad. La destilería ahora 100 años después sigue manteniendo la misma calidad y devoción en la elaboración de sus productos.



**"Nuestros principios están basados en la honestidad y responsabilidad que nos han distinguido desde nuestros inicios."**

ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx



MEZCAL  
**EL ZACATECANO**  
PURO DE AGAVE AZUL

## FICHA TÉCNICA

Es un producto elaborado cien por ciento con agave azul tequilana weber a base de una doble destilación, con materias primas de la más alta calidad y avalado por la Norma oficial Mexicana (NOM-Z53C).

Características: Reposado en barricas de roble blanco canadiense por un periodo de 6 meses, obteniendo así su aroma y bouquet característico. De gran luminosidad, transparencia y brillantez, color amarillo dorado de mediana intensidad con un gran cuerpo. 38° de grado alcohólico.

El Zacatecano Reposado recibe medalla de oro por el San Francisco World Spirits Competition 2010.

El "2008 Agave Spirits Challenge" otorga a El Zacatecano Reposado Medalla de Plata ,



Destiladora El Zacatecano, fue fundada en 1910 por el Sr. Aurelio Lamas Correa en la comunidad de Huitzila, Zac. región en la que el Agave Azul Tequilana Weber crece. La empresa desde su origen ha mantenido las tradiciones de su fundador original, con productos únicos galardonados tanto a nivel nacional como internacional.

El Zacatecano como la primera destilería en el estado, comenzó como una pequeña empresa familiar, con una devoción inquebrantable a la calidad. La destilería ahora 100 años después sigue manteniendo la misma calidad y devoción en la elaboración de sus productos.



**"Nuestros principios están basados en la honestidad y responsabilidad que nos han distinguido desde nuestros inicios."**

ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx



MEZCAL  
**EL ZACATECANO**  
PURO DE AGAVE AZUL

## FICHA TÉCNICA

Es un supremo elaborado cien por ciento con agave azul tequilana weber a base de una doble destilación, con materias primas de la más alta calidad y avalado por la Norma oficial Mexicana (NOM-Z53C).

**Características:** Reposado en barricas de roble blanco canadiense por un periodo de 18 meses, obteniendo así su aroma y bouquet acoñacado característico. De gran luminosidad, transparencia y brillantez, color amarillo dorado de gran intensidad con un gran cuerpo. 38° de grado alcohólico.

**El Zacatecano Añejo**, mezcal producido en el municipio del Teúl de Gonzalez Ortega, fue galardonado como el Mejor Mezcal del Mundo por el San Francisco World Spirits Competition 2010, ya que recibió la doble medalla de oro en la categoría Mejor Mezcal.

El "2008 Agave Spirits Challenge" otorga a El Zacatecano Añejo Medalla de Platino (Máxima Medalla Otorgada), Mejor Mezcal en su categoría Producto favorito por los jueces



**Destiladora** El Zacatecano, fue fundada en 1910 por el Sr. Aurelio Lamas Correa en la comunidad de Huitzila, Zac. región en la que el Agave Azul Tequilana Weber crece. La empresa desde su origen ha mantenido las tradiciones de su fundador original, con productos únicos galardonados tanto a nivel nacional como internacional.

El Zacatecano como la primera destilería en el estado, comenzó como una pequeña empresa familiar, con una devoción inquebrantable a la calidad. La destilería ahora 100 años después sigue manteniendo la misma calidad y devoción en la elaboración de sus productos.



**"Nuestros principios están basados en la honestidad y responsabilidad que nos han distinguido desde nuestros inicios."**

ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx



Es una empresa social que exalta cada una de las tradiciones de los pueblos Oaxaqueños productores de Mezcal, por lo cual todo su sistema de producción es básicamente artesanal. Impregnando en cada uno de sus productos lo místico, lo exótico y lo bello que provoca y evoca esta majestuosa bebida en las añoranzas del pasado y nuestra cosmovisión del futuro.

Grupo Yuu Baal, está formada en su totalidad por productores de San Juan del Río, San Luis del Río Tlacolula, algunas poblaciones de los Albarradas y de la zona de Yautepec, Oaxaca.

La CALIDAD de los Magueyes se inicia en la tierra y en el cuidado de los mismos; todos los trabajos, como son: la siembra, el corte y la destilación se realizan de forma manual, se trata de procesos siempre respetuosos con el medio ambiente.

- **Producto:** Botella de Mezcal Joven de 750 ml 100% Agave.
- **Tipo de Maguey:** Espadín (Agave Angustifolia Haw) Cultivado.
- **Maestro Mezcalero:** Isaias Martínez Juan
- **Procedencia:** San Juan del Río, Tlacolula, Oaxaca

**MEZCAL ELABORADO ARTESANALMENTE Y  
DESTILADO EN OLLAS DE COBRE**



Espíritu de la Tierra y El Fuego

De olor dulce y maduro con la presencia de minerales, olor a tierra mojada, hierbas, cacao y ahumado. De sabor muy refinado y con un arcoíris muy definido. Muy poca acidez. Sabor a hierbas, pimienta, flores, vainilla, ciruela pasa, mango, cedro, maderas. Al inicio deja un sabor dulce y un ligero amargo en el retrogusto. El pase por la garganta es muy bueno y queda una sensación herbal/pimienta en la lengua lo que hace que persista el dulce amargo y la madera.

**MEZCAL JOVEN 100 % AGAVE**

Es una empresa social que exalta cada una de las tradiciones de los pueblos Oaxaqueños productores de Mezcal, por lo cual todo su sistema de producción es básicamente artesanal. Impregnando en cada uno de sus productos lo místico, lo exótico y lo bello que provoca y evoca esta majestuosa bebida en las añoranzas del pasado y nuestra cosmovisión del futuro.

Grupo Yuu Baal, está formada en su totalidad por productores de San Juan del Río, San Luis del Rio Tlacolula, algunas poblaciones de los Albarradas y de la zona de Yautepec, Oaxaca.

La CALIDAD de los Magueyes se inicia en la tierra y en el cuidado de los mismos; todos los trabajos, como son: la siembra, el corte y la destilación se realizan de forma manual, se trata de procesos siempre respetuosos con el medio ambiente.

- **Producto:** Botella de Mezcal Joven de 750 ml 100 % Agave, con 6 meses de maduración en barricas de roble blanco americano.
- **Tipo de Maguey:** Espadín (Agave Angustifolia Haw) Cultivado.
- **Maestro Mezcalero:** Isaías Martínez Juan
- **Procedencia:** San Juan del Río, Tlacolula, Oaxaca

**MEZCAL ELABORADO ARTESANALMENTE Y  
REPOSADO  
DESTILADO EN OLLAS DE COBRE**



**Espíritu de la Tierra y El Fuego**

El Mezcal reposado siempre tendrá un valor privilegiado tanto en el aperitivo como en el acompañamiento de la sobre mesa. Color oro pálido de gran cuerpo y excelente aroma, se percibe una extrema fuerza de seducción al paladar, debido al excelso proceso de maduración, cualidad que lo coloca en otro nivel, con los más finos y excitantes licores. Ideal para los momentos más especiales de la vida, solo para los sentidos más sensibles y exigentes de nuevas aventuras de altura.

**MEZCAL REPOSADO 100 % AGAVE**

Es una empresa social que exalta cada una de las tradiciones de los pueblos Oaxaqueños productores de Mezcal, por lo cual todo su sistema de producción es básicamente artesanal. Impregnando en cada uno de sus productos lo místico, lo exótico y lo bello que provoca y evoca esta majestuosa bebida en las añoranzas del pasado y nuestra cosmovisión del futuro.

Grupo Yuu Baal, está formada en su totalidad por productores de San Juan del Río, San Luis del Río Tlacolula, algunas poblaciones de los Albarradas y de la zona de Yautepec, Oaxaca.

La CALIDAD de los Magueyes se inicia en la tierra y en el cuidado de los mismos; todos los trabajos, como son: la siembra, el corte y la destilación se realizan de forma manual, se trata de procesos siempre respetuosos con el medio ambiente.

- **Producto:** Botella de Mezcal Joven de 750 ml 100 % Agave, con 12 meses de maduración en barricas de roble blanco americano.
- **Tipo de Maguey:** Espadín (Agave Angustifolia Haw) Cultivado.
- **Maestro Mezcalero:** Isaias Martínez Juan
- **Procedencia:** San Juan del Río, Tlacolula, Oaxaca

MEZCAL ELABORADO ARTESANALMENTE Y  
DESTILADO EN OLLAS DE COBRE



Espíritu de la Tierra y El Fuego

Color ámbar de gran cuerpo y aroma, con sabor a madera y a frutos secos, ideal para aquellos paladares que desean encontrar en esta bebida, la combinación perfecta de lo natural y del buque de una madera que le da una nota importante para ser una de las bebidas exquisitas para la degustación de todos los días especiales de nuestra vida.

MEZCAL AÑEJO 100 % AGAVE

Es una empresa social que exalta cada una de las tradiciones de los pueblos Oaxaqueños productores de Mezcal, por lo cual todo su sistema de producción es básicamente artesanal. Impregnando en cada uno de sus productos lo místico, lo exótico y lo bello que provoca y evoca esta majestuosa bebida en las añoranzas del pasado y nuestra cosmovisión del futuro.

Grupo Yuu Baal, está formada en su totalidad por productores de San Juan del Río, San Luis del Río Tlacolula, algunas poblaciones de los Albarradas y de la zona de Yautepec, Oaxaca.

La CALIDAD de los Magueyes se inicia en la tierra y en el cuidado de los mismos; todos los trabajos, como son: la siembra, el corte y la destilación se realizan de forma manual, se trata de procesos siempre respetuosos con el medio ambiente.



Espíritu de la Tierra y El Fuego

- **Producto:** Botella de Mezcal Joven de 750 ml 100 % Agave.
- **Tipo de Maguey:** Tobalá (Agave Potatorum Zucc.
- **Maestro Mezcalero:** Isaías Martínez Juan
- **Procedencia:** San Juan del Río, Tlacolula, Oaxaca

#### **MEZCAL ELABORADO ARTESANALMENTE Y DESTILADO EN OLLAS DE COBRE**

Es un Mezcal muy equilibrado de sabores muy dulces y nobles al paladar. En olfato destaca un dulce muy intenso, con notas de té limón, hierbas de olor, un cocido intenso a planta de edad madura, de un olor fresco e inigualable. En el sabor encontramos sabores verdes muy secos. En punta una ligera acidez en la parte media dulce y fresca amargo. Un sabor particular muy fuerte a campo a tierra, a flores silvestres, ahumado, piedra, a vainilla, clavo, jazmín, durazno y manzana.

#### **MEZCAL JOVEN 100 % AGAVE POTATORUM ZUCC (TOBALÁ)**

Es una empresa social que exalta cada una de las tradiciones de los pueblos Oaxaqueños productores de Mezcal, por lo cual todo su sistema de producción es básicamente artesanal. Impregnando en cada uno de sus productos lo místico, lo exótico y lo bello que provoca y evoca esta majestuosa bebida en las añoranzas del pasado y nuestra cosmovisión del futuro.

Grupo Yuu Baal, está formada en su totalidad por productores de San Juan del Río, San Luis del Río Tlacolula, algunas poblaciones de los Albarradas y de la zona de Yautepec, Oaxaca.

La CALIDAD de los Magueyes se inicia en la tierra y en el cuidado de los mismos; todos los trabajos, como son: la siembra, el corte y la destilación se realizan de forma manual, se trata de procesos siempre respetuosos con el medio ambiente.



**MEZCAL JOVEN 100 % AGAVE SILVESTRE**



**Espíritu de la Tierra y El Fuego**

- **Producto:** Botella de Mezcal Joven de 750 ml  
**100 % Agave Silvestre.**
- **Tipo de Maguey:** Madre Cuxe (Agave Karwinskii Zucc. Caballo (Agave Marmorata Roezl), etc.
- Silvestres (de recolección)
- **Maestro Mezcalero:** Isaías Martínez Juan
- **Procedencia:** San Juan del Río, Tlacolula, Oaxaca

**MEZCAL ELABORADO ARTESANALMENTE Y DESTILADO  
EN OLLAS DE COBRE**

Dependiendo del tipo de Maguey de que se trate son mezcales de sabores herbales, dulces y nobles al paladar. En olfato destacan notas intensas a vegetación, flores silvestres y a tierra, cocido intenso a planta de edad madura de un olor fresco e inigualable.

**100 % AGAVE CUPREATA**

**100 % AGAVE CUPREATA**



*El Revoltoso Joven (Blanco)*

- Mezcal: Joven blanco
- Horno: Hornos de pozo cónico con piedra volcánica
- Molienda: Molino
- Fermentación: Natural
- Cubas de fermentación: Tinajas de madera de encino
- Compilado de destilación: Solo corazón
- Destilador: Alambique de madera, copa y cazo de cobre y cuchara de copal
- Número de destilaciones: 2
- Riqueza alcohólica: 47% Alc./Vol.

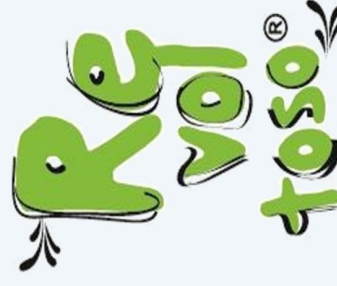


**PORQUE TOMAR EL REVOLTOSO?:**

- ◆ 100 % Agave Cupreata
- ◆ Originario de El Páramo, Morelia, Michoacán
- ◆ Tradicional
- ◆ Artesanal

**MARIDAJE:**

Pescados y Mariscos  
Excelente aperitivo o digestivo Si  
Ideal para la elaboración de coctelería



Doble destilado de Agave

*Características Organolépticas*

- **Vista:**
  - Color translucido,
  - Limpido y brillante
- **Aroma:**
  - Herbal caramelizado de agave,
  - Matices amaderados
- **Boca:**
  - Franco ataque a tepalcates
  - Caramelo y,
  - Agave cocido,
  - Larga duración
- **Prueba de calidad presencial:**
  - Frotación de mezcal en mano devanece en: agave cocido herbal
- **Venencia:**
  - Uniforme,
  - mediano y,
  - módica estancia

**DEL AGAVE:**

Agave Cupreata  
Papalometl (Nahuatl), Yaabendisi (Mixteco)  
Ancho, cimarrón, maguay de mezcal, papalote Tuchi





RAICILLA

# Raicilla El Real, una auténtica bebida Mexicana

PRODUCTO DE MÉXICO



# EL REAL

Calidad Controlada tipo Cimarrón

## Raicilla El Real, Blanca

### ¿Qué es la Raicilla?

*Es una bebida Jalisciense de origen orgánico 100% natural, 100% agave y envasada de origen.*

*Se extrae destilando el agave inaequidens (lechugilla), desde la época colonial hace mas de 400 años, y es originaria de la región occidental del estado de Jalisco.*

*La raicilla se elabora artesanalmente siguiendo la tradición de nuestros antepasados, transmitidos de generación en generación.*

### Cómo degustarse

*La Raicilla El Real es una bebida vigorosa con una armonía definida, que recuerda a sus aromas las asoleadas y bien drenadas tierras que dieron vida a sus agaves; al tomarla fría (3°-10° C) conserva su energía, sobresaliendo una leve acidez agradable al paladar y distinguiendo una frescura de hojas verdes entre sus esencias.*

*Los municipios de origen son: San Sebastian del oeste, Mascota, Talpa y Cimarron Chico Raicilla de donde se toma su nombre.*



- ❖ Origen: San Sebastián del Oeste, Jalisco, México.
- ❖ Casa: Destiladora del Real, S.A.de C.V.
- ❖ Variedad: 100% Agave inaequidens.
- ❖ Madurado: Sin madurar.
- ❖ Vista: Cristalina, con matices brillantes.
- ❖ Olfato: Hierbas, frutas secas, anís.
- ❖ Gusto: Suave y aterciopelada.
- ❖ Maridaje: Aperitivo con quesos maduros.



Agave Inaequidens  
 Lechugilla  
 Mezcalero  
 Chato  
 Mezcal Bravo  
 Saguayo

*Esta exquisita, aterciopelada y delicada bebida esta asociada a nuestra historia y a las costumbres populares, ya que está presente en nuestras penas y alegrías, fiestas y festejos populares.*

[ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx](mailto:ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx)





RAICILLA

Raicilla El Real, una auténtica bebida Mexicana

PRODUCTO DE MÉXICO



EL REAL

Calidad Controlada tipo Cimarrón

## Raicilla El Real, Oro

### ¿Qué es la Raicilla?

Es una bebida jalisciense de origen orgánico 100% natural, 100% agave y envasada de origen.

Se extrae destilando el agave *inaequidens* (lechugilla), desde la época colonial hace más de 400 años, y es originaria de la región occidental del estado de Jalisco.

La raicilla se elabora artesanalmente siguiendo la tradición de nuestros antepasados, transmitidos de generación en generación.

### Cómo degustarse

La Raicilla **El Real** es una bebida vigorosa con una armonía definida, que recuerda a sus aromas las asoleadas y bien drenadas tierras que dieron vida a sus agaves; al tomarla fría (3°-10° C) conserva su energía, sobresaliendo una leve acidez agradable al paladar y distinguiendo una frescura de hojas verdes entre sus esencias.

Los municipios de origen son: San Sebastián del oeste, Mascota, Talpa y Cimarrón Chico Raicilla de donde se toma su nombre.



- ❖ Origen: San Sebastián del Oeste, Jalisco, México.
- ❖ Casa: Destiladora del Real, S.A.de C.V.
- ❖ Variedad: 100% Agave inaequidens.
- ❖ Madurado: 8 Meses en barrica de encino
- ❖ Vista: Paja, con matices brillantes.
- ❖ Olfato: Miel, frutas secas, Madera, Almendra.
- ❖ Gusto: Almaderado leve y suave aterciopelado.
- ❖ Maridaje: Digestivo con café y dulces regionales.

Agave Inaequidens  
Lechugilla  
Mezcalero  
Chato  
Mezcal Bravo  
Saguayo



Esta exquisita, aterciopelada y delicada bebida esta asociada a nuestra historia y a las costumbres populares, ya que está presente en nuestras penas y alegrías, fiestas y festejos populares.

[ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx](mailto:ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx)





RAICILLA

Raicilla El Real, una auténtica bebida Mexicana

PRODUCTO DE MÉXICO



REAL

Calidad Controlada tipo Cimarrón

- ❖ Origen: San Sebastián del Oeste, Jalisco, México.
- ❖ Casa: Destiladora del Real, S.A.de C.V.
- ❖ Variedad: 100% Agave inaequidens.
- ❖ Madurado: 24 Meses en barrica de encino
- ❖ Vista: Dorado oscuro.
- ❖ Olfato: Miel, frutas secas, Madera, Almendra, ciruela.
- ❖ Gusto: Amaderado fuerte aterciopelado.
- ❖ Maridaje: Digestivo con café y dulces regionales.

## Raicilla El Real, Añeja

### ¿Qué es la Raicilla?

Es una bebida Jalisciense de origen orgánico 100% natural, 100% agave y envasada de origen.

Se extrae destilando el agave *inaequidens* (lechugilla), desde la época colonial hace mas de 400 años, y es originaria de la región occidental del estado de Jalisco.

La raicilla se elabora artesanalmente siguiendo la tradición de nuestros antepasados, transmitidos de generación en generación.

### Cómo degustarse

La Raicilla El Real es una bebida vigorosa con una armonía definida, que recuerda a sus aromas las asoleadas y bien drenadas tierras que dieron vida a sus agaves; al tomarla fría (3°-10° C) conserva su energía, sobresaliendo una leve acidez agradable al paladar y distinguiendo una frescura de hojas verdes entre sus esencias.

Los municipios de origen son: San Sebastian del oeste, Mascota, Talpa y Cimarron Chico Raicilla de donde se toma su nombre.



Agave Inaequidens  
Lechugilla  
Mezcalero  
Chato  
Mezcal Bravo  
Saguayo

Esta exquisita, aterciopelada y delicada bebida esta asociada a nuestra historia y a las costumbres populares, ya que está presente en nuestras penas y alegrías, fiestas y festejos populares.

ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx





RAICILLA

EL REAL

Calidad Controlada tipo Cimarrón

PRODUCTO DE MÉXICO



Raicilla El Real, una auténtica bebida Mexicana

## Raicilla El Real, XO

### ¿Qué es la Raicilla?

Es una bebida Jalisciense de origen orgánico 100% natural, 100% agave y envasada de origen.

Se extrae destilando el agave *inaequidens* (lechugilla), desde la época colonial hace más de 400 años, y es originaria de la región occidental del estado de Jalisco.

La raicilla se elabora artesanalmente siguiendo la tradición de nuestros antepasados, transmitidos de generación en generación.

### Cómo degustarse

La Raicilla El Real es una bebida vigorosa con una armonía definida, que recuerda a sus aromas las asoleadas y bien drenadas tierras que dieron vida a sus agaves; al tomarla fría (3°-10° C) conserva su energía, sobresaliendo una leve acidez agradable al paladar y distinguiendo una frescura de hojas verdes entre sus esencias.

Los municipios de origen son: San Sebastián del oeste, Mascota, Talpa y Cimarrón Chico Raicilla de donde se toma su nombre.



- ❖ Origen: San Sebastián del Oeste, Jalisco, México.
- ❖ Casa: Destiladora del Real, S.A.de C.V.
- ❖ Variedad: 100% Agave inaequidens.
- ❖ Madurado: 48 Meses en barrica de encino
- ❖ Vista: Dorado oscuro.
- ❖ Olfato: Miel, frutas secas, Madera, Almendra, ciruela.
- ❖ Gusto: Amaderado fuerte aterciopelado.
- ❖ Maridaje: Digestivo con café y dulces regionales.

Agave Inaequidens  
 Lechugilla  
 Mezcalero  
 Chato  
 Mezcal Bravo  
 Saguayo

Esta exquisita, aterciopelada y delicada bebida esta asociada a nuestra historia y a las costumbres populares, ya que está presente en nuestras penas y alegrías, fiestas y festejos populares.

ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx



# ÁMBAR (licor de tuna).

*Cantivará tus sentidos.*

Cada uno de estos licores rescata las propiedades del fruto de origen obteniendo exóticos colores, sublimes olores y exquisitos sabores con una graduación alcohólica de tan solo 17% para convertirlos en un excelente acompañante de sus comidas y un buen amigo para sus más grandes e inolvidables momentos.



PRODUCTO: LICOR DE TUNA.  
ORIGEN: TEOTIHUACÁN,  
EDO. DE MÉXICO.  
VOL/ALC: 17 % G.L.

Chicome busca engrandecer las raíces de nuestra tierra a través de tres característicos licores elaborados a base de cactáceas que representan nuestro orgullo mexicano.

Gracias a su gran versatilidad licores de cactáceas Chicome pueden ser mezclados con jugos, refrescos e incluso, otros destilados como, tequila, vodka, mezcal, ron entre otros; para elaborar fascinantes cocteles exóticos.



*Lo Importante es Decir Salud*



# JADE (licor de nopal)

*Captivará tus sentidos.*

Cada uno de estos licores rescata las propiedades del fruto de origen obteniendo exóticos colores, sublimes olores y exquisitos sabores con una graduación alcohólica de tan solo 17% para convertirlos en un excelente acompañante de sus comidas y un buen amigo para sus más grandes e inolvidables momentos.



PRODUCTO: LICOR DE NOPAL.  
ORIGEN: TEOTIHUACÁN,  
EDO. DE MÉXICO.  
VOL/ALC: 17 % G.L.



Chicome busca engrandecer las raíces de nuestra tierra a través de tres característicos licores elaborados a base de cactáceas que representan nuestro orgullo mexicano.

Gracias a su gran versatilidad licores de cactáceas Chicome pueden ser mezclados con jugos, refrescos e incluso, otros destilados como, tequila, vodka, mezcal, ron entre otros; para elaborar fascinantes cocteles exóticos.

*Lo Importante es Decir Salud*

# Ópalo (licor de Xoconostle)

*Cautivará tus sentidos.*

Cada uno de estos licores rescata las propiedades del fruto de origen obteniendo exóticos colores, sublimes olores y exquisitos sabores con una graduación alcohólica de tan solo 17% para convertirlos en un excelente acompañante de sus comidas y un buen amigo para sus más grandes e inolvidables momentos.



PRODUCTO: LICOR DE  
XOCONOSTLE.  
ORIGEN: TEOTIHUACÁN,  
EDO. DE MÉXICO.  
VOL/ALC: 17 % G.L.

Chicome busca engrandecer las raíces de nuestra tierra a través de tres característicos licores elaborados a base de cactáceas que representan nuestro orgullo mexicano.

Gracias a su gran versatilidad licores de cactáceas Chicome pueden ser mezclados con jugos, refrescos e incluso, otros destilados como, tequila, vodka, mezcal, ron entre otros; para elaborar fascinantes cocteles exóticos.



*Lo Importante es Decir Salud*

Mezcal Gran Amuleto Joven Espadín 45 grados

# GRAN AMULETO



Mezcal proveniente de productores con más de 5 generaciones de tradición mezcalera tienen el único propósito de salvaguardar nuestra cultura, tradiciones y respeto a nuestra madre tierra, la cual gracias a sus bondades nos permite todos los días disfrutar del mezcal.

Estado: Oaxaca

Maguery: Espadín (Agave Angustifolia Haw), 10 años de maduración  
Región: Matatlán, Oaxaca

*Gran Amuleto concentra el sabor de la tierra y la tradición del campo mexicano.*



## NOTAS DE CATA

Mezcal artesanal cocido en horno cónico de tierra, con madera de mezquite, fermentado en tina de madera de encino y de doble destilación obteniendo una graduación alcohólica de 45° GL. De color amarillo paja con reflejos verdosos.

Ofrece delicadas notas de fruta tropical con maduras notas cítricas y sutiles toques florales. En boca, presenta intensas notas verdes, con dejos ahumados y mineralizados por las condiciones del terreno. El final es limpio y fresco con una vivaz y refrescante acidez.

## MARIDAJE

Perfecto acompañando a ensaladas verdes con aderezos de notas cítricas, aguachile, camarones y pescados, aves y pastas suaves, quesos tipo Cotija suaves o añejes.

Recomendación en su consumo: Como entremés, coctelería y digestivos.

DI MEXCAL.



## Ficha Técnica Mezcal Gran Amuleto 48 grados Cupreata

# GRAN AMULETO



Mezcal proveniente de productores con más de 5 generaciones de tradición mezcalera tienen el único propósito de salvaguardar nuestra cultura, tradiciones y respeto a nuestra madre tierra, la cual gracias a sus bondades nos permite todos los días disfrutar del mezcal.

Estado: Michoacán.

Maguey: Chino silvestre o Cupreata (Agave silvestre). 9 Años de maduración.

REGIÓN: Piedras de Lumbre pertenencia de Morelia.

*Gran Amuleto concentra el sabor de la tierra y la tradición del campo mexicano.*



### NOTAS DE CATA

Mezcal artesanal cocido en bormo cónico de tierra, durante 5 días con leña verde encino tapado con palma y tierra, fermentado en tina rectangular de madera de encino a nivel de tierra con agua de manantial por 9 días, machacado en canoa y mazos de madera y de doble destilación en caso de cobre, copa de cobre y alambique de madera obteniendo una graduación alcohólica de 48º GL.

De color blanco nácar con reflejos amarillos paja. Ofrece delicadas notas de frutos silvestres, boscosas y sutiles toques florales. En boca, presenta intensas notas a durazno y barro con ligero sabor, con dejos ahumados y bosque por las condiciones del terreno. El final es limpio y redondo con una vivaz y refrescante dulzura.

### MARIDAJE

Perfecto acompañando a ensaladas verdes o frutos acompañado de quesos suaves, frutos secos, frambuesas, arándanos o duraznos acompañado con aderezos dulces, tacos de jamai-ca, churales, pulpo en escabeche, tacos de carmitas, con pato, camarones y pescados, aves y pastas suaves, quesos tipo Cotija suaves, añejos o extra-añejos.

Recomendación en su consumo: Como entremés, coctelera y digestivos

DI MEXCAL.



ventas.comercializadora@grupo-crusan.com.mx

Mezcal



Don Mateo  
de la sierra

## CUPREATA TRADICIONAL BLANCO

### Destiladora Michoacana de Mezcales Tradicionales

**Don Mateo de la Sierra**, es la carta de presentación de la familia Vieyra, casa productora de *mezcal* tradicional, conservando métodos de elaboración artesanal sus maestros *mezcaleros* por cinco generaciones han producido destilados de maguey en la Vinata. El respeto por nuestra tierra, los magueyes milenarios y las costumbres de nuestro pueblo mestizo por esta bebida ritual, festiva y estimulante de origen natural, es nuestra filosofía.

Somos una empresa con ondas raíces morelianas, comprometida con nuestros consumidores para ofrecerles calidad en la gran variedad de *mezcales* artesanales que creamos bajo nuestras reconocidas marcas registradas.



**Productores:** Familia Vieyra Vargas.

**Maestro Mezcalero:**

José Emilio Vieyra Rangel.

**Región de Origen:**

Pino Bonito municipio de Morelia,

Michoacán.

**Clasificación:**

Bebida Alcohólica tradicional.  
**za alcohólica:** 48º Alc.

**Color:** Blanco (Totalmente cristalino sin partículas suspendidas.

**Variación del Maguey:** Cupreata (Cultivado en plantaciones 6 y 8 años de edad).

**Lugar de origen del maguey:** Tacambaro.

**Tipo de elaboración:** Artesanal.

**JIMA:** Despencado manual con trinchera afilada.

**Horno:** De Piedra volcánica formando una estructura cóncava bntn.

**Molienda:** Manuel con hacha y mecánica con molino.

**Tina de fermentación:** Madera de encino.

**Destilador:** Alambique tipo filipino (Fondo cazo de cobre, cuerpo de madera y tapa de acero inoxidable).

**Número de destilaciones:** 2, con ajuste de riqueza alcohólica con agua trides-tilada.

Mezcal



Don Mateo  
de la sierra

## CUPREATA AMADERADO REPOSADO

Destiladora Michoacana de Mezcales Tradicionales

**Don Mateo de la Sierra**, es la carta de presentación de la familia Vieyra, casa productora de *mezcal* tradicional, conservando métodos de elaboración artesanal sus maestros *mezcaleros* por cinco generaciones han producido destilados de maguey en la Vinata. El respeto por nuestra tierra, los magueyes milenarios y las costumbres de nuestro pueblo mestizo por esta bebida ritual, festiva y estimulante de origen natural, es nuestra filosofía.

Somos una empresa con ondas raíces morelianas, comprometida con nuestros consumidores para ofrecerles calidad en la gran variedad de *mezcales* artesanales que creamos bajo nuestras reconocidas marcas registradas.

**Productores:** Familia Vieyra Vargas.

**Maestro**

**Región de**  
Morelia, Micho-

**Clasifica-**  
**Ri-**

**Mezcalero:** José Emilio Vieyra Rangel.

**Origen:** Pino Bonito municipio de acán.

**ción:** Bebida Alcohólica tradicional.  
**queza alcohólica:** 45º Alc.

**Color:** Ambar

**Variedad del Maguey:** Cupreata (Cultivado en plantaciones 6 y 8 años de edad).

**Lugar de origen del maguey:** Tacambaro.

**Tipo de elaboración:** Artesanal.

**JIMA:** Despencado manual con trinchera afilada.

**Horno:** De Piedra volcánica formando una estructura cóncava bntn.

**Molienda:** Manuel con hacha y mecánica

con molino.

**Tina de fermentación:** Madera de encino.

**Destilador:** Alambique tipo filipino (Fondo cazo de cobre, cuerpo de madera y tapa de acero inoxidable).

**Número de destilaciones:** 2 con ajuste de riqueza alcohólica con agua tridestilada.





## Jarandoso<sup>SM</sup>

Bajo las pías de agave se encuentran los gusanos de maguey recolectados en temporal de lluvia; de éstos se obtiene, mediante un lavado y minuciosa proceso, la esencia que adereza y da como resultado el mezcal Jarandoso. En cada botella un gusano está presente acompañando al mezcal reposado en la espera ser degustado por un buen catador.

Under the pias (pineapple-like part of the agave from which mezcal worms) of the agave plant lies the agave worm. These worms are collected during the rainy season. After a delicate yet meticulous process, the extract from the worms is poured into the mezcal. It is from this process that Mezcal Reposado con gusano, Jarandoso is produced. In every bottle of this mezcal reposado (aged for 6 months), there is a small agave worm. This is a mezcal that is waiting to be tasted by a connoisseur of mezcal.

## Mezcal Reposado

### ● Categoría del Mezcal:

Angostifolia Hair, e también conocido como Maguey Espadín. Maguey Angostifolia Hair (Maguey Espadín).

### ● Category:

Mezcal Reposado with agave worm (aged) 38% Alc. / vol. Maguey Angostifolia Hair (Maguey Espadín).

### ● Origen del Mezcal:

Santiago Matatlán, Tlaxochula, Oaxaca.

### ● Place of manufacturing:

Santiago Matatlán, Tlaxochula, Oaxaca.

### ● Presentación:

Botellas de Vidrio en: 750ml. Caga en 12 piezas.

### ● Presentation:

Glassed bottles of 750ml. Packed in boxes of 12 bottles each.

### ● Forma de Destilación:

Cocción en horno de piedra, machacado en molino de piedra, fermentación en tinajas de madera y destilación doble en equipos de cobre, filtrado, dilución (graduación) y embotado.

### ● Distillation process:

The agave is roasted in a stone oven pit, when cooked it is smashed / squeezed by a stone wheel mill, then it is fermented in wooden containers and double distilled in copper stills. 6 to 8 months aged in white oak barrels. Filtered, the alcohol is regulated, and bottled.

Mezcal certificado 100% Agave en su calidad por el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal. 100% agave plant Mezcal certified by Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (The Mexican Regulator Council of Mezcal quality).







## Casco Legendario



El mezcal Los Abuelitos, es una reserva especial que nace como una muestra fehaciente del paso de los años en la delicada tarea de producir mezcal. Su suavidad, aptable al olfato y al paladar, demuestran el equilibrio entre el mezcal puro y blanco y el paso de éste por tres años en las barricas de roble blanco, lo cual da como resultado, un mostizaje de color ámbar, de sabor maduro y de un suave y delicado aroma.

The mezcal named "Los Abuelitos" (The Ancestors) is a special reserve which is a testimony example of the delicacy that is used to produce mezcal. The mildness of this mezcal along with its pleasant aroma and taste exhibit the balance that is struck after having aged for over 3 years in white oak barrels. The result of this process is a beautiful amber color, light notes of wood, and a soft, delicate aroma.

## Mezcal Añejo

### ● Categoría del Mezcal:

Mezcal Añejo Especial 38% Alc. / vol. Maquey Angostifolia  
Blau (Maquey Espadín).

### ● Category:

Mezcal Añejo Especial (special aged mezcal) 38% Alc. / vol.  
Maquey Angostifolia Blau (Maquey Espadín).

### ● Origen del Mezcal:

Santiago Matatlán, Tlaxcala, Oaxaca.

### ● Place of manufacturing:

Santiago Matatlán, Tlaxcala, Oaxaca.

### ● Presentación:

Bodas de Vidrio en: 750ml. Caja con 6 piezas.

### ● Presentation:

Glassed bottles of 750ml. Packed in boxes of 6 bottles each.

### ● Forma de Destilación:

Cocción en horno de piedra, machacado en molino de piedra, fermentación en tinas de madera y destilación doble en equipos de cobre. Añejamiento de tres años en barricas de roble blanco en carros especiales.

### ● Distillation process:

The agave is roasted in a stone oven pit, when cooked it is smashed / squeezed by a stone wheel mill, then it is fermented in wooden containers and double distilled in copper stills. It is aged for 3 years in white oak barrels in special cellars. Filtered, the alcohol is regulated, and bottled.

Filtrado, dilución (graduación) y envasado.

Mezcal certificado 100% Agave en su calidad por el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal.  
100% agave plant Mezcal certified by Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (The Mexican Regulator Council of Mezcal quality).



Desde tiempos remotos, la sal de gusano ha estado enfocada a tomarse con mezcal, sin embargo **Guxharu** quiso darle un enfoque diferente mas vanguardista abarcando otros mercados como la cerveza artesanal, coctelera, pulque o bien el maridaje, pero conservando nuestras raíces elaborando la sal a la usanza prehispánica y preservando nuestras tradiciones para dar a conocer el sabor de nuestra tierra, el sabor de MÉXICO...

### **SAL DE CHAPULIN**

**GUXHARU**, tratando de preservar nuestras tradiciones y raíces elaboró una sal de Chapulín utilizando una variedad de chiles y especies originarias de Oaxaca dándole ese sabor único que acompañada con naranja es el complemento ideal para saborear un buen mezcal.

### **SAL DE GUSANO**

Desde tiempos pasados uno de los elementos que han conferido al mezcal su reputación de bebida exótica ha sido sin duda el gusano, nacido en el propio corazón del agave.

Conocido como *gusano del maguey*, fue introducido en la preparación del mezcal alrededor de 1840. El gusano se añade en el momento de embotellar la bebida, dando al mezcal su especial sabor.

Asimismo, es tradición degustar el mezcal acompañándolo de la llamada *sal de gusano*, preparada con sal de mesa, y una mezcla de chile de árbol y gusano que previamente se ha tostado y molido.

**GUXHARU** le dio un toque personal al elaborar las **SAL DE GUSANO** de manera artesanal con tres diferentes chiles molidos y especias dándole un sabor único agradable al paladar y acompañado de un buen mezcal es toda una experiencia.

Aunque **GUXHARU** esta enfocada en sus sabores tradicionales de gusano y chapulín a saborearse con un buen mezcal, también se puede utilizar en coctelera como con cerveza artesanal y el ya legendario "pulque" ya que el escarchar un vaso o tarro con sal de gusano de sabores da al paladar una deliciosa experiencia.



**SAL NATURAL CON GUSANO**

**SAL DE JAMAICA**

**SAL DE YERBABUENA**

**SAL DE POLEO**

**SAL DE TAMARINDO**

**SAL DE COCOA**

**SAL DE CAFÉ**

**SAL DE MOLE**

**SAL DE ANÍS**

**MENTA**

**JENGIBRE**

**FINAS HIERBAS**

**MANGO**

**PIÑA**

**FRESA**

**TODA ESTA VARIEDAD DE SABORES ELABORADOS**

**CON GUSANO DE MAGUEY Y SAL DE MAR.**