



*acuyo*

PRODUCTOS DEL CAMPO

(55) 5989 0171

[info@acuyo.mx](mailto:info@acuyo.mx)

Bodega: Calle Hortensia MZ 61 LT 1,  
Col. Los Angeles, Iztapalapa, México D.F., C.P. 09830.

## MEZCAL

**LUGAR DE ELABORACIÓN:**  
MATATLÁN, OAXACA.

En un pequeño palenque la Diosa Mayahuel ha entregado su legado y herencia a los Maestros Mezcaleros Celso Martínez y Enrique Mendoza donde usando métodos tradicionales nos comparten un excepcional Mezcal.

Son propietarios de su propio Palenque, por lo que aseguran siempre la misma calidad. Es por esta misma razón que no necesitan hacer mezcales en frío con productos de fuera.

Dado que creemos que las cosas bien hechas son en las que se pone el corazón y el talento, no contamos con procesos industrializados, de esta manera sabemos que solo cosas bien hechas salen.

La mayoría de nuestras herramientas, al menos las más importantes, como: alambique, horno, tinas de fermentación, fueron construidas de manera artesanal en donde se ha excedido la calidad para lograr estar al nivel de los estándares globales.

Todos y cada uno de nuestros colaboradores recibe un trato justo y digno, así como paga honesta por su trabajo.

Todos nuestros procesos y productos son certificado por el CRM (Consejo Regulador del Mezcal) bajo las normas y estándares oficiales.



  
PRODUCTOS DEL CAMPO

## Joven Espadín

Región	Matatlán Oaxaca.
Grados	49% Alc. Vol.
Agave	Espadín, maduración 6 a 8 años.
Tatemada	Horno Cónico de piedra.
Molieda	Tradicional Tahona con caballo.
Fermentación	Natural en tinas de madera.
Destilación	Doble en alambique de cobre.
Premios	Blue review magazine 91 points.
	Double gold San Francisco Spirits 2013.
	Double gold WSWA Annual Convention 2014.
	Academia del maguey y del mezcal: ORO
Botella	750 ml.
<p>“De aroma y sabor fuerte e intenso, muy dulce agave de nuestra tierra. Perdura y deja huella en todos los sentidos.”</p>	



## Pechuga

Región	Matatlán Oaxaca.
Grados	47% Alc. Vol.
Agave	Espadín, maduración 6 a 8 años.
Tatemada	Horno Cónico de piedra.
Molienda	Tradicional Tahona con caballo.
Fermentación	Natural en finas de madera.
Destilación	Triple en alambique de cobre.
Botella	750ml.
<p>El mezcal de pechuga se le conoce como ceremonial, dado que solo se prepara en ocasiones especiales. Se hace una tercer destilación con una receta secreta de fruta y pechuga de pavo.</p> <p>En la nariz y paladar es un increíble juego de frutas que te invita a tratar de descubrir esa receta secreta.</p>	



## Cirial

Región	Matatlán Oaxaca.
Grados	48% Alc. Vol.
Agave	Espadín, maduración 8 a 10 años.
Tatemada	Horno Cónico de piedra.
Molienda	Tradicional Tahona con Caballo.
Fermentación	Natural en tinas de madera.
Destilación	Doble en alambique de cobre.
Botella	750ml.
Fuerte presencia artesanal de principio a fin, suave con los sentidos pero intenso sabor a agave balance ahumado.	



## Soberbio (Espadín)

Región	Santiago Matatlán Oaxaca.
Grados	45% Alc. Vol.
Agave	Espadín.
Tatemada	Horno Cónico de piedra.
Molienda	De piedra.
Fermentación	Madera de pino.
Destilación	Alambique de cobre.
Botella	946ml.
<p>Destilado, potente, armonioso, con cuerpo y complejo. Al aroma prevalece el olor a pencea y ceniza, a la vista es cristalino.</p>	

