

VODKA GINEBRA VERMUT TEQUILA **MEZCAL** LICOR AGUARDIENTE RON ESPUMOSOS SIN ALCOHOL MODERNO DE VINO

MÉXICO



LOS SIETE MISTERIOS

Respetando tradiciones

Los Siete Misterios nació en 2010 con el deseo de rendir un nuevo homenaje a la tradición del Mezcal favoreciendo el comercio local y los pequeños productores, todo ello con un enfoque contemporáneo.

Certificado 100% de Agave, cada Mezcal de la gama Los Siete Misterios se compone de una sola variedad de Agave que proporciona unos aromas específicos y propios a cada botella. Para obtener la denominación Mezcal, el alcohol debe producirse en una de las 9 regiones certificadas y controladas de México. 30 variedades de Agaves aprobadas por el gobierno mexicano pueden utilizarse en la elaboración del Mezcal frente a una sola para el Tequila (el Agave Tequilana Weber).

"El Jimador" realiza la cosecha de forma manual durante varios días y después se cuece el Agave como lo manda la tradición, a presión en un horno bajo tierra, lo que confiere al Mezcal su sabor tan particular y único. La fermentación se produce durante 10 a 15 días en unas cubas abiertas con levaduras silvestres. Por último, se destila todo en un alambique de cobre dando origen a ese Mezcal único y genuino que respecta, en todos los aspectos, el origen de este alcohol venerado por los mexicanos, auténtico símbolo de su historia.

Espadín - Región Sola de Vega, Oaxaca

Aromas frutales a cerezas, frambuesas, plátano, regaliz y delicados destellos ahumados de aceituna, incienso y tierra mojada. Tonos florales de violetas y delicadas notas dulces de agave con piel y tabaco.

Mexicano - Región Sola de vega, Oaxaca

Delicados aromas de menta e incienso, tonalidades florales como lavanda, agave cocido intenso, destellos de vainilla y chocolate, delicados aromas ahumados y vapores de aceituna, tierra mojada y tabaco.

Doba Yej - Región de Santiago Matatlán, Oaxaca

Aromas cítricos a limón amarillo, limón verde, toronja, delicados destellos ahumados y manzana amarilla. Tonos florales de violetas y delicadas notas dulces de agave cocido y caramelo tostado.

