



Facultad de Arquitectura

Colegio de Diseño Gráfico

Nombre de alumno(s):

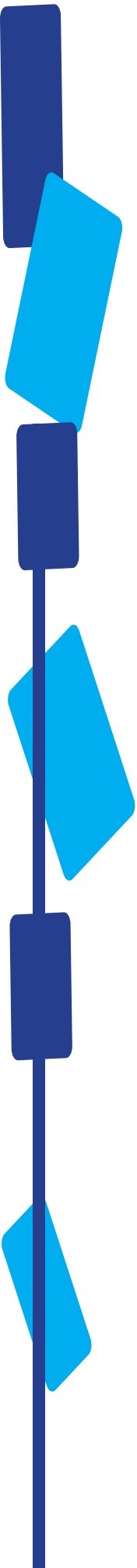
\*Barreiro Ruiz Isaac  
\*Corona Muñoz Yarezi  
\*Gutiérrez Aquino Marlen  
\*Hernández Álvares Daniel  
\*Parada Calva Diego Armando  
\*Portilla Hernández Brenda Mayté  
\*Tlapapal Varela Nahomi

Taller de Diseño Gráfico VI  
"Imagen Global"

Fase 1: Diagnóstico de identidad e imagen corporativa .

Docente:  
Marco Antonio Bonilla Perez

Primavera 2024



# MEZCAL ARTESANAL

# Análisis de la organización

## Descripción general:

- \*"100% agave
- \*De la Tierra somos, y en el camino andamos
- \*Productores de mezcal artesanal poblano, promovemos prácticas sustentables, tradicionales y de comercio justo. Ofrecemos experiencias gastroagaveras con la comercialización de productos y servicios tradicionales del agave.
- \*Promovemos el desarrollo económico, social, cultural y ambiental entorno al maguey."

## Historia o antecedentes generales:

### \*NUESTRO MEZCAL

- \*En 2015 Arráncame la vida nace con la iniciativa de preservar, enaltecer y difundir la cultura del mezcal.
- \*De Puebla para el mundo trabajamos con 5 maestros mezcaleros de diferentes zonas de la Mixteca Poblana que conservan la tradición y el sabor auténtico del Mezcal Poblano.

### \*NUESTRA HISTORIA

- \*2015
- \*Denominación de Origen  
Tras 15 años de intento el estado de Puebla obtiene en 2015 la denominación de origen por IMPI
- \*Nace Arráncame la Vida  
Inspirados por Angeles Mastreta y su obra de arte literaria, creamos esta marca para enaltecer la cultura Poblana
- \*Impulsamos 5 Municipios  
Trabajando de la mano con los productores de cinco municipios: San Diego La Mesa, Santa María Zoyatla, Huehuetlán El Grande, Tecamachalco y Zapotitlán Salinas. 2015-2022
- \*Creemos en el Comercio Justo  
Con un círculo virtuoso damos valor al trabajo de cada proceso desde la semilla, los viveristas, sembradores, cortadores y maestros mezcaleros.

**(Arrancame la vida).**



## Filosofía corporativa:

**\*Misión:** Comercializar mezcales y destilados de agave de calidad a precios justos, con un trato personal y humano para así satisfacer las necesidades de nuestros clientes, accionistas, comunidad, colaboradores, proveedores y medio ambiente.

**\*Visión:** Llegar a ser una empresa de impacto nacional e internacional dentro de la industria del mezcal, reconocida por sus productos de calidad y su excelencia en el servicio.

**\*Valores:** Compromiso. Con nuestros clientes y consumidores; vendiendo productos de calidad.

**\*Respeto:** Fomentando la honradez, dignidad y equidad entre los compañeros y clientes.

**\*Espíritu de trabajo y servicio:** Dar más para beneficiar más.

**\*Responsabilidad social:** Creando empleos dignos y competitivos en el campo y la ciudad, promoviendo un medio ambiente sustentable.

**\*Trabajo en equipo:** Impulsando la creatividad, potencial e innovación de cada uno de los empleados.

**\*Honestidad:** Con los clientes, compañeros y consumidores.

**\*Cultura corporativa:** Enfocados a crear

**\*Factores sociológicos:** Influencias externas que recibimos por parte de nuestro entorno externo.

**\*Factores comunicativos:** Proceso de comunicación, como: emisor, receptor, mensaje, canal, código.

# **Análisis de producto o productos como un servicio idea, persona, país o organización no lucrativa**

\*La **elaboración del mezcal** conlleva un tiempo aproximado de 492 horas, a partir de la cocción de las piñas hasta la obtención de la bebida. De manera más detallada, la cocción del agave tarda 96 horas, la molienda 16 horas, la fermentación 360 horas y la destilación 20 horas. A continuación, veamos el proceso de elaboración.

\*La **elaboración del mezcal** se comienza con el cultivo del maguey, la cosecha se realiza en los terrenos más diversos y su cultivo se conoce como agricultura orgánica, debido a que no se hace uso de productos artificiales. El agave tarda en madurar entre 8 y 10 años

Selección del agave

El agave se selecciona a partir de plantas silvestres, por tal razón, el cultivador verifica su buen estado para ser cortado.

\***Corte ó jima del agave o piña**

Se cortan las pencas y raíces hasta dejar el centro del maguey al descubierto; a la forma que da por resultado se le conoce comúnmente como piña. El corte se hace con machete y con la coa, el cual es un objeto semicircular de metal afilado con un mango de madera para sujetarlo. Hay que tener en cuenta que las espinas de los agaves son muy duras y puntiagudas.

\***Traslado de las piñas al palenque o fábrica**

El traslado de las piñas se realiza con ayuda de carretones que son jalados por bueyes o camiones de carga, dependiendo de la cantidad y el tipo de terreno donde se haya hecho la recolección.

\***Cocimiento con fuego de las piñas**

Este paso de la elaboración del mezcal consiste en obtener los azúcares provenientes del agave, para obtenerlos es necesario elevar la temperatura del mismo mediante el uso de hornos, comúnmente son cónicos de piedra y están bajo tierra calentados con madera gruesa.

Los maestros mezcaleros saben cuánto tiempo hay que esperar antes de que la temperatura esté en su punto adecuado para colocar las piñas. Ellos están conscientes de la importancia de esperar a que la leña se encuentre totalmente consumida y que las piedras estén al rojo vivo, ya que si se meten las piñas así recogerán ese olor, y por lo tanto el mezcal también. Las piñas que son de tamaño grande se cortan en dos o cuatro partes para que su cocción sea de forma más rápida.



### **\*Molienda**

Ya que se cocieron las piñas, se cortan nuevamente en pedazos más pequeños para ponerlos en la molienda. Por lo regular, se utiliza una molienda circular de piedra o cemento en la que gira otra piedra que es de 500 kilos aproximadamente y es jalada por un animal de carga. Los trozos del agave se ponen en el molino para triturarse y dejar una especie de pasta y bagazo. La persona que esté encargada del molino tiene que remover constantemente el bagazo y el agave cocido para que la piedra pase sobre de ella, la triture y por supuesto mover al animal de carga para que camine y la piedra gire en el molino. También se puede realizar la molienda de forma manual usando un mazo y un recipiente para triturarlo, aunque se requiere gran esfuerzo físico. Normalmente este tipo de molienda en la elaboración de mezcal se usa en la producción de pequeñas cantidades.

### **\*Fermentación de los agaves cocidos y triturados**

Cuando el agave ha sido triturado, se pone en recipientes para que se fermente durante algunos días, aunque la fermentación realmente comienza cuando se termina la cocción del agave. El tipo de material de los recipientes influyen en el sabor del mezcal, existen de cuero de res, cemento, piletas de tabique, piletas de piedra de cantera, recipientes contruidos con troncos, de plástico, de acero inoxidable, de madera, ollas de barro rojo y de forma de cubeta hecho con tiras de madera, este último es el más común.

Los recipientes se llenan aproximadamente al 75% de su capacidad con el agave triturado para posteriormente añadir agua hasta llegar al 90%, logrando acelerar la fermentación. Este proceso se supervisa por un práctico, es decir, por la persona con el conocimiento necesario para esta etapa de la elaboración del mezcal.

### **\*Envasado**

Este es el último paso para la elaboración del mezcal, los mezcaleros estandarizan el producto por medio de algunos métodos como la homogeneización y estabilización del mezcal. Primero realizan el ajuste del grado de alcohol conforme a la NOM, que indica que debe estar entre 36 y 55%.

Algunos mezcaleros utilizan una pipeta de carrizo y un recipiente pequeño donde vierten el mezcal, observan la formación de burbujas que se hace y según el tamaño de estas se determina si el mezcal es de buena calidad o no.

Otros se valen de las pruebas de laboratorio que hacen posible dar al destilado una misma graduación por medio de métodos de dilución, filtración y reposado. De esta forma, el mezcal está listo para envasarse de acuerdo a las marcas de los productores.

**(Envasado)**

## Espadilla

Precio: \$750

8-10 años de maduración de la planta

Aroma y sabor intenso, de gran carácter

Notas: Florales y tierra

Agave: Angustifolia endémico 100%

Categoría: Artesanal

Clase: Blanco/ Joven

Grado Alcohólico: 48° Vol Alc.

Mtro. Mezcalero: Familia Salas Rosas

Región San Miguel Atlapulco, Huehuetlan el Grande, Puebla



## Espadin

mundo del agave y sus destilados.

Cristalino y suave al paladar

Agave dulce con notas de humo

Agave: Angustifolia 100%

Categoría: artesanal

Clase: Blanco

Grado Alcohólico: 38° Vol Alc.

Mtro. Mezcalero: Lorenzo García Reyes

Región San Diego la Meza Tochimilzingo, Puebla



## Papalometl

Agave de piña chica, muy dulce.

Aroma y sabor fino

Precio: \$950

Notas: Agave dulce

Agave: Potatorum 100%

Categoría: Artesanal

Clase: Blanco/ Joven

Grado Alcohólico: 45° Vol Alc.

Mtro. Mezcalero: Lorenzo García Reyes

Región San Diego la Meza Tichimilzingo, Puebla



## Arroqueño

Agave silvestre de 12 años promedio de maduración.

Aroma de gran carácter, regusto persistente

Precio: \$1200

Notas: Herbales y agave dulce

Agave: Americana 100%

Categoría: Artesanal

Clase: Blanco/ Joven

Grado Alcohólico: 48° Vol Alc.

Mtro. Mezcalero: Familia Salas Rosas

Región San Miguel Atlapulco, Huehuetlan el Grande, Puebla.



## Reposado con Gusano

Espadín Reposado 6 meses, en barrica de roble blanco.

Buena maduración y sabor de gusano rojo

Precio: \$650

Notas: Gusano, madera y agave

Agave: Angustifolia 100%

Categoría: Artesanal.

Clase: Abocado con gusano.

Grado alcohólico: 38° Vol. Alc.

Mtro. Mezcalero: Lorenzo García Reyes.

Región: San Diego la Meza Tochimilzingo, Puebla.



## Pitzometl

Más de 15 años de maduración y trabajo de la planta en un trago.

La inspiración en una sola gota, con un agave con más de 15 años de madurez, se puede apreciar sus notas perfumadas y sabores profundos a minerales, barró y tierra, generando algo único en el paladar.

Precio: \$2000

Perfumado, profundo e intenso. Sabor mineral, regusto largo. Notas: Barro y tierra.

Agave: Angustifolia 100%

Categoría: Artesanal.

Clase: Destilado con mole.

Grado alcohólico: 48° Vol. Alc.

Mtro. Mezcalero: Lorenzo García Reyes.

Región: San Diego la Meza Tochimilzingo, Puebla



## ESPECIALES

### Cacaya

Agave longevo sabor a trabajo, campo, naturaleza viva.

Perfumado, profundo e intenso

Sabor terroso, regusto largo

Precio: \$3500

Notas: Monte húmedo

Botella 750mL

Agave: Convallis 100%

Categoría: Artesanal

Clase: Blanco/ Joven

Grado Alcohólico: 45° Vol Alc.

Mtro. Mezcalero: Familia Guzmán Jacob

Región Jesús Nazareno, Palmar de Bravo, Puebla





## Pechuga con Mole Poblano

Único en su tipo, emblema poblano, el mole se incorpora en su tercera destilación

Ideal para maridajes tradicionales, sabor exclusivo y auténtico.

\$1200

Notas: Canela, chiles, cacao, agave

Agave: Angustifolia 100%

Categoría: artesanal

Clase: Destilado con Mole

Grado Alcohólico: 48° Vol Alc.

Mtro. Mezcalero: Lorenzo García Reyes

Región San Diego la Meza Tochimilzingo, Puebla



## Naku

Auténtico sabor de agave cocido con una nota de mezcal.

Ideal para coctelería, mixología, repostería o acompañado con fresas frescas.

Precio: \$1200

Agave: Angustifolia 100%

Categoría: Artesanal.

Clase: Abocado con miel y agave.

Grado alcohólico: 45° Vol. Alc.


Mtro. Mezcalero: Eladio Osorio Vargas.

Región: Santa María Xoyatla, Puebla.



Opciones de pago en cualquier producto: Pago en cuotas con Mercado Pago. 100% online, sin bancos ¿Cómo funciona?

1. Al pagar elegí Mercado Pago. Podrás ingresar con tu cuenta o crear una en pocos pasos.
2. Busca Mercado Crédito entre las opciones, selecciónalo y elegí cuántas cuotas quieres pagar.
3. Paga mes a mes tus cuotas como prefieras, desde la app de Mercado Pago. ni costo de mantenimiento.

Marca	Origen	Tipo de agave	Proceso de producción	Reconocimiento	Precio	Producto
Arráncame la vida	Puebla	Angustifolia, Angustifolia endémico, Potatorium, Americana, Convallis	Artesanal, sustentable, comercio justo	Medalla Gran Oro y Oro en Mexico Selection 2023	\$800 - \$1,500	
Mezcal artesanal mitre	Oaxaca	Espadín, Tepextate, Jabalí	Artesanal, orgánico, sustentable	Medalla de Oro en Mexico Selection 2023	\$600 - \$1,200	#¡VALOR!
Mezcal creyente	Oaxaca y Guerrero	Espadín y Papalote	Artesanal, orgánico, sustentable	Medalla de Oro en Mexico Selection 2023	\$700 - \$900	#¡VALOR!
Mezcal don ramón	San Luis Potosí y Jalisco	Salmiana y Azul	Artesanal, orgánico, sustentable	Medalla de Plata en Mexico Selection 2023	\$500 - \$800	#¡VALOR!
Mezcal artesanal ojo de tigre	Oaxaca y Puebla	Espadín y Tobalá	Artesanal, orgánico, sustentable	No encontrado	\$400 - \$600	#¡VALOR!
Mezcal 400 conejos	Oaxaca	Espadín	Artesanal, orgánico, sustentable	Medalla de Plata en Mexico Selection 2023	\$300 - \$500	#¡VALOR!

# ANÁLISIS DEL ENTORNO

## Macroambiente:

### Entorno Político Y legal

#### Regulaciones y Normativas:

Las regulaciones y normativas son aspectos cruciales para la industria del mezcal en Puebla, ya que determinan la legalidad, calidad y autenticidad del producto. El marco regulatorio puede afectar a todos los actores de la cadena de valor, desde los productores de agave hasta los fabricantes y distribuidores de mezcal. Aquí se exploran algunos aspectos clave:

#### Normativas de Calidad:

**Denominación de Origen (DO):** El mezcal está protegido por una Denominación de Origen, lo que significa que solo se puede producir en ciertas regiones de México, incluyendo Puebla. Cambios en estas normativas podrían afectar directamente la identidad y autenticidad del mezcal poblano.

**Estándares de Producción:** Las normativas pueden establecer estándares específicos para la producción de mezcal, desde el cultivo del agave hasta la destilación. Cambios en estos estándares pueden requerir ajustes en los procesos de producción existentes.

#### Etiquetado y Certificaciones:

**Información Obligatoria:** Las regulaciones pueden requerir cierta información en las etiquetas, como la variedad de agave utilizada, el porcentaje de alcohol, y la ubicación de producción. Cambios en estos requisitos pueden influir en la presentación del producto.

**Certificaciones de Calidad:** Algunos mezcales buscan certificaciones adicionales, como el distintivo "Mezcal Artesanal". Cambios en las condiciones para obtener estas certificaciones pueden afectar la competitividad de los productores de Puebla.

#### Impuestos y Aranceles:

**Impuestos Específicos:** Las políticas fiscales relacionadas con el alcohol pueden influir en los costos de producción y, por ende, en los precios al consumidor. Cambios en las tasas de impuestos pueden impactar la rentabilidad del sector.

**Aranceles de Exportación:** Si Puebla exporta mezcal, los aranceles internacionales pueden tener un impacto significativo en la competitividad del producto en mercados extranjeros.

#### Control de la Producción:

**Cuotas de Producción:** Algunas regulaciones pueden limitar la cantidad de mezcal que un productor puede fabricar en un período determinado. Cambios en estas cuotas pueden afectar la oferta y demanda del mercado.

**Permisos de Producción:** Los requisitos para obtener permisos de producción también pueden cambiar, lo que afectaría a los nuevos participantes en la industria o a aquellos que buscan expandirse.

#### Seguridad Alimentaria y Sanitaria:

**Normas de Higiene:** Las regulaciones en torno a la seguridad alimentaria y las prácticas sanitarias son fundamentales para la producción de bebidas alcohólicas. Cambios en estas normas pueden tener un impacto directo en los procesos de producción.

**Verificación y Control:** Los procesos de verificación y control de calidad pueden intensificarse con cambios en las regulaciones, lo que podría requerir inversiones adicionales por parte de los productores. **(Mezcal unión).**

## Geográfico

El clima y la geografía son factores esenciales que influyen en la producción del mezcal en Puebla. Estos elementos afectan directamente la salud y desarrollo del agave, el ingrediente clave para la producción de mezcal. Aquí se exploran las dinámicas específicas relacionadas con el clima y la geografía en la región:

### > Condiciones Climáticas:

**-Temperatura y Precipitación:** Puebla tiene una diversidad climática que va desde regiones semiáridas hasta templadas. Variaciones en la temperatura y la cantidad de precipitación pueden afectar la salud y el rendimiento del agave, impactando directamente la calidad y cantidad de mezcal producido.

**- Eventos Climáticos Extremos:** Sequías, heladas o lluvias intensas pueden tener consecuencias graves en la cosecha del agave. Estos eventos extremos pueden afectar la disponibilidad del insumo y, por ende, la producción total de mezcal.

Altitud y Terreno:

**-Variedades de Agave:** La altitud y el tipo de suelo influyen en la elección de las variedades de agave que se pueden cultivar en la región. La diversidad geográfica de Puebla puede permitir la producción de mezcales únicos, pero también presenta desafíos logísticos y de producción.

**-Accesibilidad:** La topografía y la accesibilidad del terreno pueden influir en la logística de cosecha y transporte de agave, afectando los costos de producción y la eficiencia operativa.

Ciclo de Vida del Agave:

**-Tiempo de Maduración:** El agave requiere varios años para madurar antes de ser cosechado para la producción de mezcal. Cambios en las condiciones climáticas pueden alterar el tiempo de maduración, afectando la planificación y la disponibilidad del insumo.

**-Sostenibilidad del Cultivo:** La capacidad del suelo para soportar el cultivo sostenible de agave es crucial. Prácticas agrícolas responsables son necesarias para preservar la salud del suelo y garantizar la continuidad de la producción.

Biodiversidad:

**-Impacto en la Flora y Fauna:** El cultivo extensivo de agave puede tener impactos en la biodiversidad local. Monitorear y gestionar estos impactos es esencial para mantener un equilibrio ecológico.

**-Conservación de Ecosistemas:** Las áreas de cultivo de agave deben gestionarse de manera que se protejan los ecosistemas naturales y se promueva la biodiversidad, contribuyendo así a la sostenibilidad a largo plazo.

Adaptación al Cambio Climático:

**-Resiliencia:** Los productores deben considerar medidas de adaptación al cambio climático para hacer frente a posibles variaciones en las condiciones climáticas. Esto puede incluir prácticas agrícolas adaptativas, sistemas de riego mejorados y diversificación de cultivos.

**-Investigación y Desarrollo:** La inversión en investigación y desarrollo es crucial para comprender y abordar los desafíos específicos del cambio climático en la producción de mezcal.

## Cultural

La cultura y la tradición son aspectos fundamentales en la producción y apreciación del mezcal en Puebla. Estos elementos no solo dan forma a la identidad del producto, sino que también afectan las preferencias del consumidor y las estrategias de marketing. Aquí se exploran las dinámicas específicas relacionadas con la cultura y la tradición en la industria del mezcal en Puebla:

### >Herencia Cultural:

**-Conexión Histórica:** El mezcal tiene profundas raíces históricas en la cultura mexicana, y su producción se considera una forma de arte. La preservación de estas tradiciones es esencial para mantener la autenticidad del mezcal producido en Puebla.

**-Ceremonias y Celebraciones:** El mezcal está intrínsecamente vinculado a ceremonias y celebraciones tradicionales en México. Estos eventos culturales influyen en la demanda estacional y en las asociaciones emocionales que los consumidores tienen con el mezcal.

### >Variedades de Agave y Terroir:

**-Valorización de la Diversidad:** La diversidad de agaves utilizados y la influencia del terroir (características geográficas que afectan al cultivo) son elementos clave en la cultura del mezcal. La promoción de estas características puede diferenciar los mezcales poblanos y resaltar su singularidad cultural.

**-Historias de Producción:** Las historias y leyendas asociadas con la producción del mezcal pueden ser utilizadas para crear una conexión emocional con los consumidores, fortaleciendo la identidad cultural del producto.

### >Artesanía en la Producción:

**-Proceso Manual:** La producción de mezcal a menudo implica procesos manuales, desde la cosecha del agave hasta la destilación. La artesanía en la producción es un componente clave de la tradición y puede influir en la percepción de calidad del producto.

**-Técnicas Centenarias:** La transmisión de técnicas de generación en generación contribuye a la autenticidad del mezcal. La preservación de estas prácticas tradicionales puede ser un diferenciador en un mercado cada vez más globalizado.

### >Rituales de Consumo:

**-Formas de Consumo:** Los rituales asociados con el consumo de mezcal, como el acompañamiento de sal y limón, son parte integral de la experiencia. Estos rituales pueden variar regionalmente y contribuyen a la diversidad cultural del mezcal.

**-Educación del Consumidor:** La educación del consumidor sobre las tradiciones y rituales relacionados con el mezcal puede influir en la apreciación y preferencias de los consumidores, así como en la demanda de productos específicos.

### >Innovación Respetuosa:

**-Adaptación Cultural:** La innovación en la producción y presentación del mezcal debe equilibrarse con el respeto por las tradiciones culturales. Las nuevas interpretaciones deben ser vistas como una evolución natural y respetuosa de la rica herencia del mezcal en Puebla.

**-Colaboraciones con Artistas Locales:** La colaboración con artistas locales para el diseño de etiquetas o la creación de experiencias culturales puede fortalecer la conexión del mezcal con la identidad cultural de la región.

## Económico

El entorno económico es un factor crítico que impacta la producción, distribución y consumo de mezcal en Puebla. Las condiciones económicas a nivel local, nacional e incluso global pueden afectar la viabilidad y el crecimiento de la industria. Aquí se detallan aspectos clave relacionados con la economía en el contexto del mezcal en Puebla:

### >Poder Adquisitivo:

**-Demanda del Consumidor:** Cambios en el poder adquisitivo de los consumidores pueden influir directamente en la demanda de mezcal. La categoría premium del mezcal podría ser más sensible a las fluctuaciones económicas.

**-Segmentación del Mercado:** La percepción del mezcal como un producto de lujo puede hacer que sea más susceptible a cambios en el poder adquisitivo, ya que los consumidores pueden reducir gastos en productos no esenciales durante períodos económicos difíciles.

### >Inflación y Costos de Producción:

**-Impacto en los Precios:** La inflación puede aumentar los costos de producción, lo que podría trasladarse a los precios al consumidor. Los productores deben encontrar un equilibrio para mantener la rentabilidad sin sacrificar la accesibilidad del producto. **Materias Primas e Insumos:** Fluctuaciones en los precios de materias primas como el agave, así como de otros insumos, pueden tener un impacto directo en los costos de producción y, en última instancia, en los precios finales del mezcal.

### >Políticas Fiscales:

**-Impuestos Específicos:** Las políticas fiscales relacionadas con el alcohol, como los impuestos específicos, pueden afectar la rentabilidad de los productores. Cambios en estas políticas pueden influir en los precios finales y la competitividad del mezcal. **Incentivos**

**Fiscales:** Incentivos fiscales para la industria pueden estimular la producción y exportación de mezcal, beneficiando a los productores locales y contribuyendo al desarrollo económico.

### >Comercio Internacional:

**-Exportaciones e Importaciones:** La participación en el comercio internacional puede ser una fuente importante de ingresos para los productores de mezcal en Puebla. Factores como aranceles, acuerdos comerciales y regulaciones de importación pueden afectar la competitividad en mercados extranjeros.

**-Promoción de Exportaciones:** Estrategias para promover las exportaciones de mezcal poblano, como participación en ferias internacionales, pueden ser esenciales para ampliar la presencia en mercados globales.

### >Acceso a Financiamiento:

**-Inversiones en Infraestructura:** Acceder a financiamiento para la expansión de la infraestructura y la modernización de las instalaciones de producción puede ser crucial para mejorar la eficiencia y la capacidad de respuesta a la demanda del mercado. **Apoyo a Pequeños Productores:** Políticas y programas que brinden apoyo financiero a pequeños productores pueden ser esenciales para fomentar la diversidad en la industria y preservar la autenticidad del mezcal artesanal.

### >Tendencias del Consumidor:

**-Experiencia del Consumidor:** Estrategias que mejoren la experiencia del consumidor, como el enfoque en la historia y la tradición del mezcal poblano, pueden influir en la decisión de compra y la lealtad del cliente.(ECO)



## Competencia y Colaboración:

**-Dinámicas Competitivas:** La dinámica competitiva en el mercado del mezcal puede influir en los precios y en la estrategia de posicionamiento de los productores. La colaboración entre productores locales puede ser una estrategia eficaz para fortalecer la posición del mezcal de Puebla.

**-Alianzas Estratégicas:** Colaborar con otros sectores de la industria alimentaria o de bebidas, así como establecer alianzas estratégicas con distribuidores, puede ser clave para expandir la presencia del mezcal poblano.

### **-Tecnológico**

La tecnología juega un papel cada vez más importante en la producción, comercialización y distribución del mezcal en Puebla. La adopción de tecnologías innovadoras puede mejorar la eficiencia operativa, la calidad del producto y la capacidad de respuesta a las demandas del mercado. Aquí se exploran los aspectos clave relacionados con la tecnología en la industria del mezcal:

#### **>Automatización en la Producción:**

**-Procesos de Destilación:** La implementación de sistemas de control automatizados en los procesos de destilación puede mejorar la consistencia y la eficiencia en la producción.

**-Monitoreo de Variables Clave:** La tecnología de sensores y sistemas de monitoreo en tiempo real puede ayudar a controlar variables críticas como la temperatura, el pH y la concentración alcohólica durante la producción.

#### **>Tecnología de Cultivo de Agave:**

**-Monitoreo Agrícola:** Sistemas de monitoreo satelital y tecnologías de sensorización pueden utilizarse para el monitoreo del crecimiento y la salud del agave, permitiendo una gestión más eficiente de los campos de cultivo.

**-Mejora Genética:** Investigaciones en biotecnología podrían llevar a mejoras genéticas en las variedades de agave, haciendo que sean más resistentes a enfermedades o condiciones climáticas adversas.

#### **>Gestión de la Cadena de Suministro:**

**-Sistemas de Gestión:** Herramientas de gestión de la cadena de suministro pueden optimizar la planificación de la producción, la gestión de inventarios y la distribución del mezcal, mejorando la eficiencia y reduciendo los costos.

**-Rastreabilidad:** Tecnologías como la blockchain pueden proporcionar una mayor transparencia y rastreabilidad en toda la cadena de suministro, lo que podría ser crucial para demostrar la autenticidad y calidad del mezcal.

#### **>Comercialización y Promoción:**

**-Presencia en Línea:** Estrategias de marketing digital, incluyendo presencia en redes sociales, sitios web y plataformas de comercio electrónico, pueden ampliar la visibilidad de las marcas de mezcal de Puebla a nivel nacional e internacional.

**-Realidad Virtual (RV) y Realidad Aumentada (RA):** Experiencias de RV y RA pueden utilizarse para sumergir a los consumidores en la historia y el proceso de producción del mezcal, agregando un componente interactivo a la promoción de la marca.

## Microambiente:

\*Competidores directos e indirectos

\*Directos

\*Mezcal Artesanal Mitre

\*Mezcal Creyente

\*Mezcal Don Ramón

\*Mezcal Artesanal Ojo de Tigre Mezcal 400 Conejos

\*Capacidad de los competidores (Tosba).

### **Mezcal Artesanal Mitre**

1. Volumen de ventas;
2. Cuotas; El precio ronda entre los \$349 hasta los \$2,500
3. Margen de beneficios; 10%
4. Fuerza financiera; Estable
5. Capacidad técnica y operativa;
6. Capacidad de gestores;

### **Mezcal Creyente**

1. Volumen de ventas;
2. Cuotas; El precio ronda entre los \$570 a los \$1,100
3. Margen de beneficios; 15%
4. Fuerza financiera; Estable
5. Capacidad técnica y operativa;
6. Capacidad de gestores;

### **Mezcal Don Ramón**

1. Volumen de ventas;
2. Cuotas; El precio ronda entre los \$400 a los \$1,800
3. Margen de beneficios; 16%
4. Fuerza financiera; Estable
5. Capacidad técnica y operativa;
6. Capacidad de gestores;

### **Mezcal Artesanal Ojo de Tigre**

1. Volumen de ventas;
2. Cuotas; El precio ronda entre los \$350 hasta los \$720
3. Margen de beneficios; 12%
4. Fuerza financiera; Estable
5. Capacidad técnica y operativa;
6. Capacidad de gestores;

### **Mezcal 400 Conejos**

1. Volumen de ventas;
2. Cuotas; El precio ronda desde los \$320 hasta los \$1,600
3. Margen de beneficios; 15%
4. Fuerza financiera; Estable
5. Capacidad técnica y operativa;
6. Capacidad de gestores



# Estrategia de imagen corporativa de los competidores

## Mezcal Artesanal Mitre}

Su estrategia de imagen corporativa se basa en su packaging. Su botella se trata de una cabeza de jaguar con patrones de artistas mexicanos, lo que utilizan para lograr diferenciarse y llamar la atención del público mexicano.



## Mezcal Creyente

Su estrategia se basa en apelar al público internacional con base a las tradiciones mexicanas y vender una nueva experiencia a ellos. El 90% de su imagen corporativa está en inglés porque buscan ampliar su mercado más allá de México.



## Mezcal Don Ramón

Se utiliza una estrategia para apelar a pertenecer a un grupo en específico. Si bien, Don Ramón no es una marca que está enfocada al 100% en el mezcal, ellos quieren vender una nueva experiencia con su conocimiento en el tequila. Quieren que su público se sincera perteneciente a un grupo selecto. (Don Ramón, 2021)



## Mezcal Artesanal Ojo de Tigre

Utilizan una estrategia basada en dos cosas; su botella y la combinación de diferentes magueyes, ya que son los únicos que tienen esta receta, la aprovechan lo mayor posible para publicitarlo en spots con celebridades. Y su botella alude a los antepasados de México. (Mezcal).



## Mezcal 400 Conejos

Son los líderes en cuánto se trata de mezcales, así que su imagen de corporativa se basa en reforzar eso. Además de que quieren llegar a un público más juvenil con su botella, la cual contiene diversos colores y diseños dependiendo del tipo de mezcal que se trate. (400 Mezcal).

## El mezcal #1 de México

El sabor de 400 Conejos® se distingue por ser equilibrado y suave, gracias a sus tenues aromas de madera, notas dulces de agave cocido y un final en boca agradablemente ahumado.

Perfecto para disfrutarse solo o con distintas recetas de mixología. ¡Tú puedes decidir el ritual que más te guste!

## : ANÁLISIS DEL PÚBLICO

### a) Internos

En Arráncame la vida el público interno se conforma por los directores, accionistas, empleados de la compañía, personal de producción ( viveristas, sembradores, cortadores y maestros mezcaleros ), el equipo de ventas y marketing. Estas personas son consideradas parte del público interno ya que, trabajan directamente para la empresa y tienen un impacto en el desarrollo y éxito del negocio.

El público interno en una empresa de mezcal desempeña un papel crucial en el crecimiento y consolidación de la marca. Son ellos quienes se encargan de elaborar y mantener la calidad del producto, así como de promoverlo y venderlo en el mercado. También son los responsables de generar y mantener relaciones con proveedores, distribuidores y otros socios comerciales.

En resumen, el público interno en una empresa de mezcal incluye a todos los empleados que trabajan directamente en la producción, promoción y venta del producto. Su compromiso, trabajo en equipo y conocimientos son fundamentales para el éxito y crecimiento de la empresa. **(Zignum).**

### b) Externos

El público externo de Arráncame la vida es integrado por todas las personas y organizaciones que no forman parte directa de la empresa, pero que pueden estar interesadas los productos o tener algún tipo de relación con la marca. **(Nayaá).**

1.**Consumidores:** Son aquellos individuos que consumen mezcal de manera regular o esporádica.

2.**Distribuidores:** Son empresas o personas encargadas de la distribución y comercialización del mezcal, incluyendo mayoristas y minoristas

3.**Proveedores:** Incluye a todas las empresas y personas que suministran los insumos necesarios para la producción de mezcal.

4.**Competidores:** Las empresas competidoras que producen y comercializan mezcal también forman parte del público externo.

5.**Organizaciones relacionadas:** Instituciones gubernamentales encargadas de la regulación y promoción de la industria del mezcalera.

## **c) Estudio de perfil de cada público**

### **Grupo A**

Directores, accionistas, empleados de la compañía, personal de producción, distribuidores, proveedores y equipo de Ventas y marketing.

Segmentación geográfica

Región suburbana de San Diego La Mesa, Santa María Zoyatla, Huehuetlán El Grande, Tecamachalco y Zapotitlán Salinas.

Clima: Poseen una temperatura media cercana a 20°C.

Segmentación demográfica

Edad

Jóvenes (18-30 años)

Adultos (31-50 años)

Género

70% Género Masculino

30% Género femenino Educación

Educación técnica

Educación superior

Segmentación psicográfica

Alto respeto a su ciudad de origen, conexión con el producto, valores de colaboración, sensibilidad e innovación.

### **Grupo B**

Consumidores.

Segmentación geográfica

Zona rural y zona urbana: El consumo de mezcal puede variar entre áreas urbanas y rurales.

Segmentación demográfica

Edad 18-55 años

Género

67% Género Masculino

33% Género femenino

Segmentación socioeconómica

Se ofertan productos precios relativamente altos en comparación con otras bebidas alcohólicas. Por lo tanto, los consumidores suelen pertenecer a los segmentos de nivel socioeconómico medio y alto.

Segmentación psicográfica

Amantes de la autenticidad.

Buscadores de experiencias. Conocedores del sabor.

### **Grupo C**

Competidores y organizaciones relacionadas

Segmentación geográfica

Zonas sub urbanas de alrededor del país y zonas metropolitanas.

Segmentación demográfica

Edad: 30-57 años

Segmentación psicográfica

Atentos a los detalles Buscadores de experiencias. Conocedores en el tema.

## ANALISIS DE IDENTIDAD E IMAGEN CORPORATIVA

### Establecimiento de los objetivos corporativos

1. Ofrecer experiencias gastroagaveras con la comercialización de productos y servicios tradicionales del agave.
2. Promover el desarrollo económico, social, cultural y ambiental entorno al agave.
3. Promover prácticas sustentables, tradicionales y de comercio justo.

### Determinación del estado corporativo

Se determinó que se trata de una disfunción corporativa por identidad dispersa. La empresa ya cuenta con una identidad posicionada en el mercado, sin embargo, no es del todo funcional, es por ello que se deben de reforzar los signos identificadores gráficos de la empresa. Además de que existe una inconsistencia en algunos de los sistemas de aplicación ya existentes, es por ello que se necesita unificar todos estos para la lograr la integración de toda la identidad. Análisis de la imagen corporativa

### Diseño de la Etiqueta:

La etiqueta tiene una estética minimalista y elegante, con un fondo negro y un logotipo blanco que representa el corazón del agave.

El diseño es original y coherente con la identidad de la marca, que se inspira en la novela homónima de Ángeles Mastretta y en la cultura poblana.

La etiqueta es visualmente atractiva y fácilmente reconocible en el estante, ya que resalta el nombre de la marca y el tipo de mezcal. **(Mrzcal silencio).**

### Colores y Tipografía:

La elección de colores y tipografía está en relación con la personalidad y la esencia de la marca, que busca transmitir autenticidad, sofisticación y pasión por el mezcal. Los elementos visuales refuerzan los atributos clave de la marca, como la calidad, la tradición y la innovación.

El contraste entre el negro y el blanco crea un efecto de elegancia y distinción, mientras que el rojo aporta un toque de intensidad y emoción.

### Mensaje de la Marca:

#### Narrativa de la Marca:

La historia y la herencia presentada está alineada con la autenticidad y valores de la marca, que se basa en el respeto y la preservación de la cultura del mezcal poblano.

La narrativa es coherente en todos los canales de comunicación, desde la página web hasta las redes sociales, donde se comparte la visión, la misión y los valores de la marca, así como la historia de los maestros mezcaleros y las comunidades que colaboran con ellos.

La narrativa también destaca los logros y reconocimientos de la marca, como el haber sido elegida como el mejor mezcal de México en el concurso Mexico Selection 2023.

## **Mensaje de Posicionamiento:**

La marca se posiciona en el mercado como una marca premium, que ofrece mezcales artesanales, orgánicos y sustentables, con una variedad de sabores y aromas que reflejan la diversidad del agave y la tierra poblana.

La claridad del mensaje de posicionamiento es alta, ya que se comunica de forma directa y sencilla en el eslogan: “Arráncame la vida, el bálsamo mezcalero que cura el alma”

1. El mensaje de posicionamiento es atractivo para el público objetivo, que son personas que aprecian el mezcal como una bebida de calidad, con historia y cultura, y que buscan experiencias gastronómicas únicas y auténticas.

## **>Atributos y Valores:**

### **-Atributos Clave:**

Los atributos seleccionados, como autenticidad, innovación y accesibilidad, se comunican a través de la imagen corporativa de forma efectiva y consistente.

La autenticidad se expresa en el diseño de la etiqueta, que remite al origen y la tradición del mezcal, así como en la narrativa de la marca, que resalta la labor de los maestros mezcaleros y las comunidades locales.**(Mezcal sombra).**

La innovación se manifiesta en la oferta de productos, que incluye mezcales con ingredientes y procesos únicos, como el mezcal pechuga con mole poblano<sup>1</sup>, así como en las estrategias de marketing, que aprovechan las redes sociales y los eventos para difundir la cultura del mezcal.

La accesibilidad se refleja en el precio, que es competitivo y razonable para la calidad y el valor agregado que ofrece la marca, así como en la distribución, que abarca diferentes puntos de venta y plataformas en línea.

### **-Consistencia de Atributos:**

La coherencia en la presentación de los atributos en todos los puntos de contacto es alta, ya que se mantiene una imagen y un tono uniforme y profesional, que refuerza la identidad y el posicionamiento de la marca.

Desde el empaque hasta la publicidad y las redes sociales, la marca transmite los mismos valores y mensajes, creando una experiencia de marca integrada y memorable.

## **>Experiencia del Usuario:**

### **-Interacción en Redes Sociales:**

La participación y la respuesta en las redes sociales es buena, ya que la marca cuenta con más de 10 mil seguidores en Facebook y más de 5 mil en Instagram, donde publica contenido de calidad y relevante, como recetas, consejos, eventos, testimonios y promociones.

La marca se involucra activamente con sus seguidores y responde de manera efectiva, generando una conexión emocional y una creación de comunidad. La marca también aprovecha las redes sociales para crear alianzas con otras marcas y personalidades relacionadas con el mezcal y la gastronomía.

### **-Feedback de Clientes:**

Las reseñas y comentarios de los clientes son positivos, ya que perciben la calidad del mezcal y la experiencia general con la marca como excelentes. Los clientes destacan el sabor, el aroma, la presentación y el servicio de la marca, así como su compromiso social y ambiental.

La marca cuenta con una calificación de 4.4 estrellas en Google y de 4.9 estrellas en Facebook, donde los clientes expresan su satisfacción y recomendación.**(Mezcal Amores).**

## **Impacto en el Mercado:**

### **Participación en Eventos y Patrocinios:**

La participación en eventos y patrocinios es alta, ya que la marca ha estado presente en diversos eventos locales, nacionales e internacionales relacionados con el mezcal y la gastronomía, como el Festival del Mezcal en Puebla, el Festival Internacional del Mezcal en Oaxaca y el Mezcal Fest en Nueva York.

La marca también ha patrocinado eventos culturales y sociales, como el Festival de Cine de Puebla y el Festival de Música y Arte de Cholula, donde ha mostrado su apoyo y su visibilidad en el mercado.

#### **Comparativa de Ventas:**

Las tendencias de ventas son positivas, ya que la marca ha incrementado sus ventas y su participación de mercado desde su lanzamiento en 2015, gracias a la introducción de nuevos productos, estrategias de marketing y cambios en la imagen corporativa.

La marca ha logrado posicionarse como una de las marcas líderes de mezcal en Puebla y en México, con una distribución nacional e internacional, y con un crecimiento anual promedio del 20%. **(Mezcal Oxaca).**

## **Sostenibilidad y Responsabilidad Social:**

### **Prácticas Sostenibles:**

La percepción de la marca en cuanto a sus prácticas sostenibles y su impacto en la comunidad local es positiva, ya que la marca se preocupa por el cuidado y la conservación del agave y del medio ambiente, así como por el desarrollo y el bienestar de los productores y las comunidades que colaboran con ellos.

La marca implementa prácticas sustentables, como el uso de agaves orgánicos, el aprovechamiento de los residuos del mezcal, la reforestación de las zonas de cultivo, la reducción del uso de plástico y la certificación de comercio justo<sup>1</sup>.

### **Compromiso Social:**

Las iniciativas sociales de la marca son diversas y significativas, ya que la marca contribuye a la construcción de la imagen de la marca como una marca socialmente responsable y comprometida con la cultura y la educación.

La marca apoya proyectos sociales, como la Fundación Arráncame la Vida, que brinda becas y capacitación a jóvenes de escasos recursos, y la Escuela de Mezcal, que difunde el conocimiento y la cultura del mezcal entre el público en general.

Además, el pasado noviembre de 2023, la empresa ganó el título de uno de los mejores mezcales de México por medio del concurso "Mexico Selection 2023" organizado por Concours Mondial de Bruxelles. En este concurso se destacó dentro de 28 marcas poblanas. **(Mezcal jaguar).**



## DIAGNÓSTICO DE IDENTIDAD E IMAGEN CORPORATIVA

### Análisis de escenarios estratégicos de la imagen corporativa

Dentro del mercado del mezcal, “Arráncame la vida” es un competidor pequeño que se ha abierto paso dentro de los consumidores. Sin embargo, el líder, en cuanto a venta de mezcal, se encuentra en marcas como Ojo de Tigre, Amarás, 400 conejos, Mitre y Brujo.

### Análisis diacrónico de la identidad visual

El mezcal “Arráncame la vida” nace a través de un intento de recalcar la cultura poblana a través de tomar el nombre de una de las películas más reconocidas que se haya filmado en la ciudad de Puebla.



Hoy en día, el símbolo gráfico es el principal elemento identificador por encima del nombre. Anteriormente gozaban de una imagen meramente tipográfica.



### Análisis de la identidad grafica

La marca actual ha demostrado ser pregnante, cuenta con una tipografía manuscrita singular, con el denominador en una sans serif condensada. Sin embargo, el símbolo es el principal elemento identificador, este se compone por una ilustración abstracta que emula el estilo tradicional de los grabados en linóleo.

En general, tiene una composición equilibrada, la legibilidad es escasa por la naturaleza de la tipografía, sin embargo, es parte de su magia. El verdadero problema viene con la reproducción, pues no es idónea para acabados como bordados y otras reproducciones pequeñas.

Por estas razones, la solución idónea de trabajo, es el rediseño, pues se harán ciertos ajustes para optimizar la marca, sin derrumbar lo que se ha construido.**(Brujo).**

# Definición del perfil de identidad corporativa

## a) Definición de tipo de estrategia de identidad corporativa:

Se usará una estrategia mixta porque permite aprovechar lo mejor de ambas estrategias, combinando elementos de diferenciación con eficiencia operativa y accesibilidad para un público más amplio sin dejar de lado en ser diferenciado.

## b) Selección de atributos corporativos

**Autenticidad:** Destaca la autenticidad del proceso de producción, resaltando la artesanía y la tradición detrás de cada botella de mezcal. Esto puede transmitir una conexión genuina con las raíces culturales y la historia del mezcal.

**Innovación:** Demuestra una mentalidad innovadora al introducir nuevas variedades de mezcal, procesos de destilación únicos o colaboraciones creativas. La innovación puede atraer tanto a consumidores experimentados como a aquellos que buscan algo nuevo y emocionante. **(Chachachá Mezcal)**

### Accesibilidad:

Asegúrate de que la marca sea percibida como accesible para una variedad de consumidores. Aunque ofreces un mezcal de alta calidad, comunica que es una experiencia que puede disfrutar un amplio espectro de amantes de las bebidas espirituosas.

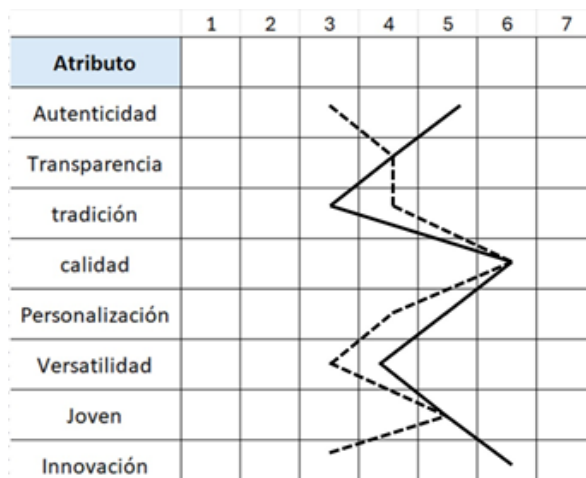
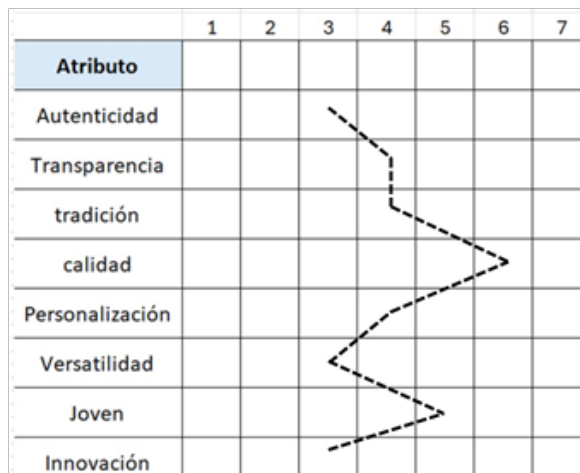
**Versatilidad:** Comunica la versatilidad del mezcal, resaltando su capacidad para adaptarse a diversas ocasiones y gustos. Esto puede atraer a consumidores que buscan una bebida versátil que se pueda disfrutar de varias maneras.

**Transparencia:** Comunica de manera transparente sobre el proceso de producción, los ingredientes utilizados y cualquier otro aspecto relevante

**Personalización:** Ofrece opciones de personalización, como ediciones limitadas o la posibilidad de personalizar etiquetas. **(Sabelodoto)**

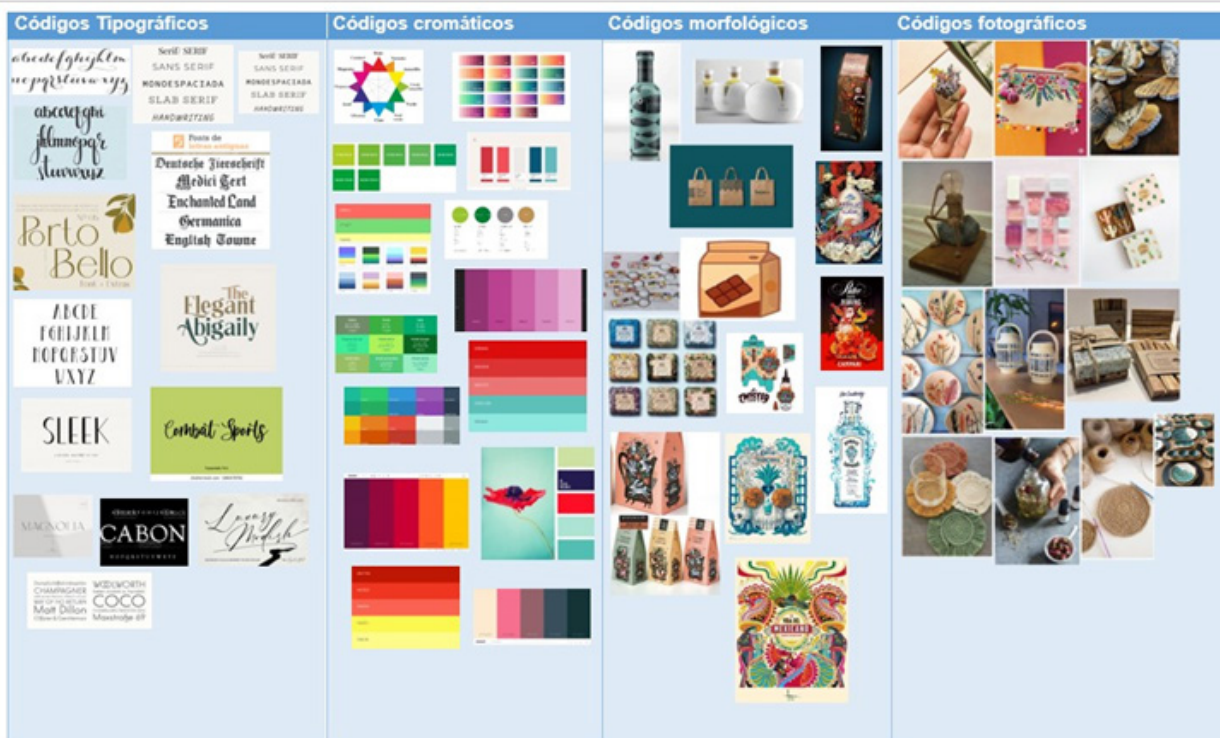
Atributo	Importancia	Reconocimiento
Autenticidad	Alta	
Transparencia	alta	
tradición	Media	
calidad	Media	
Personalización	media	
Versatilidad	baja	
Joven	baja	
Innovación	baja	

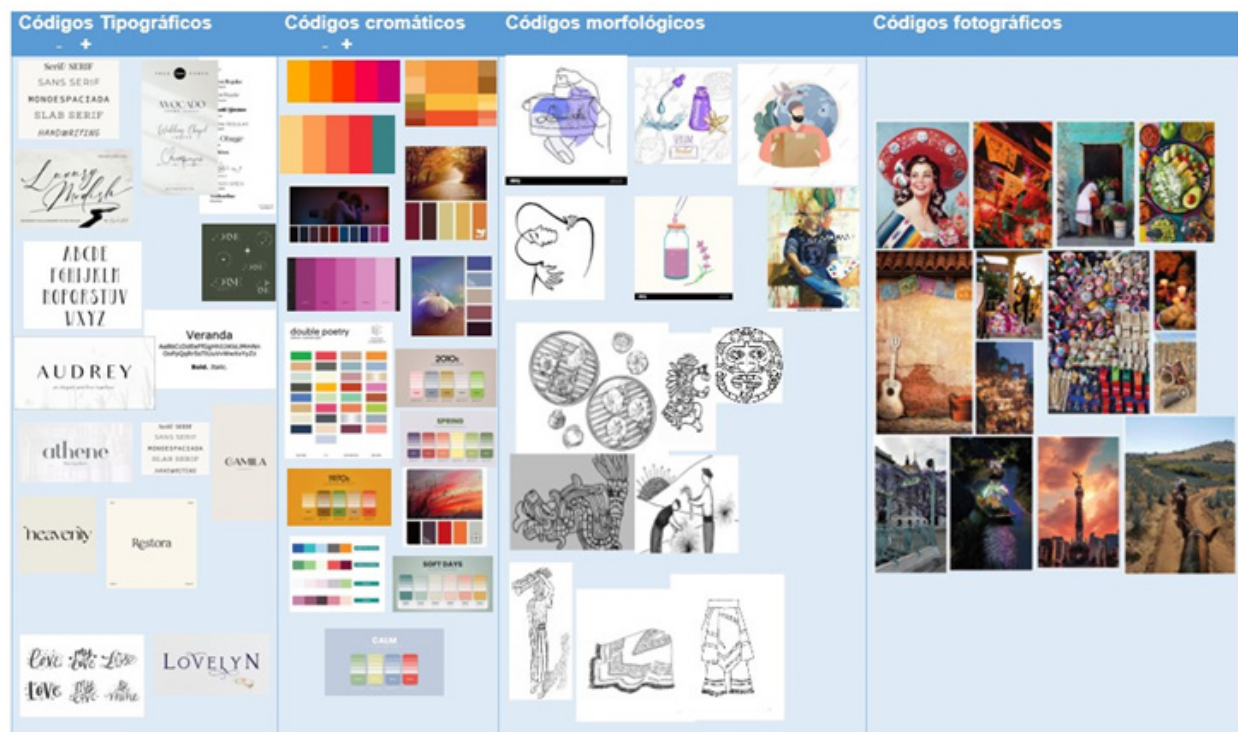




# MOODBOARD

Usuario o Receptor	Definición del diccionario	Definición propia	Formas de representación gráfica
<b>Artesanal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>“Es artesanal todo aquel producto que es elaborado a través de técnicas tradicionales o manuales, sin que intervenga un proceso industrial.” (Definición de artesanía, s. f.)</li> <li>Definición por género próximo y diferencia específica: “Es artesanal todo aquel producto que es elaborado a través de técnicas tradicionales o manuales, sin que intervenga un proceso industrial.” (Definición de artesanía, s. f.)</li> <li>Definición etimológica: “Esta terminología presenta la noción etimológica de ‘alusivo de la técnica de realizar cosas a mano’ y se deriva de la combinación del sufijo ‘al’ (relativo de), antecedido del vocablo ‘artesano’, mismo que guarda su origen en la voz latina ‘ars’ y ‘artis’, con el significado de arte.” (Definición y etimología de artesanal: qué es, origen, historia y otros aspectos, s. f.)</li> <li>Definición genética: “Es un tipo de arte en el que se trabaja fundamentalmente con las manos, moldeando diversos objetos con fines comerciales o meramente artísticos o creativos.” (Significado de Artesanal, 2017)</li> <li>Definición real: Que está hecho a mano y siguiendo las técnicas tradicionales.</li> </ul>	Algo hecho a mano con habilidades y destreza por artesanos, en lugar de ser producido en masa por máquinas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pureza</li> <li>- Rígido</li> <li>- Manual</li> <li>- Casero</li> </ul>
<b>Tradición</b>	<p>“Tradición se liga al concepto de cultura, en cuanto ésta hace referencia a prácticas comunes dentro de una sociedad que han sido socialmente convenidas y no renovadas o actualizadas.” (Definición de Tradición - Qué es y Concepto, s. f.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definición por género próximo y diferencia específica: “Tradición se liga al concepto de cultura, en cuanto ésta hace referencia a prácticas comunes dentro de una sociedad que han sido socialmente convenidas y no renovadas o actualizadas.” (Definición de Tradición - Qué es y Concepto, s. f.)</li> <li>Definición etimológica: “Se manifiesta en el latín como traditio y éste sobre el verbo participio tradere, en referencia a transmitir o entregar, asociado a los elementos trans- y dare, postulando las acciones de pasar (en este caso se lo contempla desde un enfoque social, pasando una enseñanza) y dar respectivamente, éste último con raíz en el indoeuropeo ‘do’, entendiendo explícita como dar.” (Tradición, s. f.)</li> <li>Definición genética: “Se conoce como tradición a expresiones culturales, hábitos o prácticas comunitarias que son típicas de una comunidad determinada, que es reconocida por ellas ante otras comunidades y que se mantienen como ‘legado’ a través del tiempo, a partir de la continuidad de su práctica de generación en generación.” (Definición de Tradición - Qué es y Concepto, s. f.)</li> <li>Definición real: “Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación.” (RAE, tradición, s. f.)</li> </ul>	Prácticas y creencias que se transmiten entre generaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identidad</li> <li>- Costumbre</li> <li>- Estilo</li> <li>- Antigüedad</li> </ul>





## Naming (Nombre):

**Arráncame La Vida:** Este nombre evoca la pasión y la conexión con la tierra. Representa la esencia misma del mezcal, extraído de las entrañas del agave. La elección de "Arráncame" sugiere la acción de arrancar la vida al maguey para crear esta bebida ancestral. Es un nombre memorable

## Tipografía:

La tipografía debe ser legible y tener carácter. Puede optarse por una fuente serif o pero debe evocar la artesanía y la tradición. Las letras pueden tener un ligero toque rústico o irregular para reflejar la naturaleza del mezcal.

## Color:

Los colores deben estar inspirados en la paleta de tonos naturales del agave y la tierra. Tonos como el verde agave, el marrón tierra y el dorado pueden ser apropiados. Estos colores transmiten autenticidad y calidez.

## Sistemas Visuales de Diseño:

Se pueden crear patrones o texturas basadas en elementos del agave, como las fibras de la piña o las hojas. Estos patrones pueden utilizarse en etiquetas, envases y material promocional.

Fotografías de los campos de agave, los maestros mezcaleros y el proceso de destilación pueden ser parte de los sistemas visuales para contar la historia detrás de la marca.



## REFERENCIAS

- 
- Los sistemas visuales para contar la historia detrás de la marca.
- 18 Bibliografías
- Mezcal - Arráncame la vida. (2023, 21 marzo). Arráncame la Vida. <https://arrancamelavida.com.mx/>
- Mezcal Mitre – El mundo pertenece a los curiosos. (s. f.). [https://mezcalmitre.com/?](https://mezcalmitre.com/?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiAw6yuBhDrARIsACf94RXBZAzZ9SeG9Xi3x_9s-Ph7xTXqA4Y5aG_B-NBFfDNTcA4i4zDjWyq0aAtrhEALw_wcB)
- [gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQiAw6yuBhDrARIsACf94RXBZAzZ9SeG9Xi3x\\_9s-Ph7xTXqA4Y5aG\\_B-NBFfDNTcA4i4zDjWyq0aAtrhEALw\\_wcB](https://mezcalmitre.com/?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiAw6yuBhDrARIsACf94RXBZAzZ9SeG9Xi3x_9s-Ph7xTXqA4Y5aG_B-NBFfDNTcA4i4zDjWyq0aAtrhEALw_wcB)
- Shop & enjoy mezcal creyente joven & delicious cocktails. (2023, 26 enero). Mezcal
- Creyente. <https://mezcalcreyente.com/>
- Casa Don Ramón. (2024, 29 enero). Tequila - Casa Don Ramón. <https://www.casadonramon.com/?lang=es>
- Mezcal artesanal joven y reposado - Mezcal Ojo de tigre. (2023, 9 septiembre). Mezcal
- Ojo de Tigre. <https://ojodetigremezcal.com/es/inicio/>
- 400 Conejos. (2021, 19 agosto)400 conejos. <https://400conejos.com/mx/>
- Yuridia. (2023, 12 enero). La Luna Mezcal | ¡El mezcal artesanal de Michoacán! La Luna
- Mezcal. <https://lalunamezcal.com/>