

Preferido por artesanal, orgánico, gourmet,
certificado, premiado, lotes pequeños, con
identidad regional.

Cuanax

Mezcal Artesanal



Tel/WhatsApp: 461-1522235

www.cuanaxmezcal.com.mx

www.facebook.com/Cuanaxmezcal

www.instagram.com/cuanaxmezcal

PGCT Premio Guanajuato a la
Competitividad Turística



Tuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



En un territorio de magueyes donde surgen el néctar de agave para endulzar la vida de productores y comunidad, emana una bebida espirituosa con tradición mexicana:

El mezcal

¡Este rico sabor es de Guanajuato para todos, como parte de nuestra cultura!
En 1780 se tiene registros de la producción del vino-mezcal en Guanajuato, por lo que es compromiso conocer y degustar.





El sabor Artesanal de Guanajuato®

“Cuanax” es una palabra Purépecha que significa “Rana”.

Guanajuato significa “Lugar montuoso de ranas”.

¡Nuestro nombre evoca nuestro origen!

La torre es el pilar de nuestro Estado.

El maguey verde o salmiana es el típico de Guanajuato.

“El sabor artesanal de Guanajuato”

“El primer mezcal artesanal y ancestral de Guanajuato”

“Primero con riqueza superior de 42°”



Tuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato

La FAMILIA completa



Conoce nuestras marcas para que disfrutes

“Bebidas Artesanales Supremas”



Mezcal artesanal, gourmet, premiado, artesanía de alto valor.



Mezcal artesanal, sutil, abocado con sabores de Guanajuato.



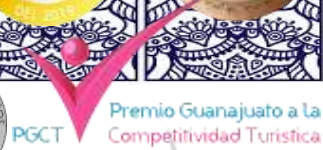
Licores artesanales con base mezcaña, notas de mezcal.



Destilado único artesanal de maguey y caña, puro, gin o destilado de lavanda o yerbabuena.



TuanaX
El sabor Artesanal de Guanajuato®



Nuestra misión

Bebidas Artesanales Supremas es una empresa dedicada a ofrecer mezcales y bebidas artesanales y ancestrales y naturales, con tradición que enriquecen la cultura Guanajuatense.



Tuana

El sabor Artesanal de Guanajuato



Nuestra visión

Ser reconocidos como el primer
mezcal artesanal y ancestral
certificado de Guanajuato, con
carácter tradicional y con gran valor.



TuanaX

El sabor Artesanal de Guanajuato



Nuestros valores

1. **Pasión.** Sentir lo que hacemos para transmitirlo a nuestros consumidores.
2. **Tradicición.** Ser artesanales, naturales y en torno a la cultura del mezcal.
3. **Valor.** Ofrecer más de lo esperado.



Tuana

El sabor Artesanal de Guanajuato®



Nuestra historia

- Desde 2007 se inicia, por nuestro fundador, el interés de retomar parte de las raíces del estado de Guanajuato: la producción de mezcal. Siendo una tradición desde la época colonial la elaboración del vino mezcal en la Nueva España.
- La cultura del consumo de mezcal, en el norte del Estado, se fue perdiendo por la falta de productores artesanales que mantuvieran esta tradición ancestral; afectados por la revolución y la guerra cristera.
- En las regiones de San Felipe, San Diego, Dolores Hidalgo, San Luis de la Paz y otros municipios todavía se consume el mezcal en fiestas, cantinas, rituales y ceremonias locales.



Nuestra historia

- Es Juan Antonio Castellanos Cardona junto con Diana Landin Campos, quien tuvo varios intentos para impulsar el mezcal en Guanajuato con técnicos de Zacatecas, teniendo varios años de experiencia inicia una producción propia a finales de 2014 en Guanajuato y San Luis Potosí.
- En octubre de 2015 se otorga la ampliación de la Denominación de Origen para el municipio de San Luis de la Paz, teniendo la oportunidad de iniciar formalmente la producción de esta bebida espirituosa que es reconocida por ser parte de nuestra cultura mexicana.
- En diciembre de 2018 iniciamos la construcción de la mezcalera en Mineral de Pozos, Pueblo Mágico y ampliamos la capacidad de producción. Además, iniciamos los recorridos turísticos con el concepto de la Ruta Cultural del mezcal GTO.



Tuana

El sabor Artesanal de Guanajuato



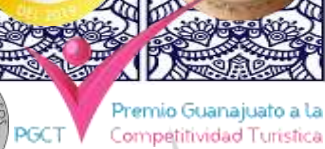
Nuestros logros

- Uno de los principales logros en esta corta etapa de nuestro mezcal Guanajuatense, fue obtener el uso de la Denominación de Origen en abril de 2016. Y después recibir nuestra NOM en mayo.

Ahora tenemos 25 presentaciones, sabores y riquezas alcohólicas.

Además de nuestro: “Recuerdo Cultural de Guanajuato”, Edición Limitada de colección a 50°; y la “Ruta 57”, mezcal salmiana a 57° - ¡Del Alambique a la botella!





Nuestros logros

- En mayo de 2017 obtenemos la **Certificación Gastronomía y Turística**, que solo 8 empresas tenemos, de la SECTUR Guanajuato.
- En septiembre de 2017 obtenemos **Medalla de Oro** en el México Selection, por el Concurso Mundial de Bruselas.
- En octubre de 2017 obtenemos el **Distintivo Marca Gto** por SEDES de Gobierno de Guanajuato.
- En octubre de 2017 obtenemos el **Distintivo CANACO Crecemos** por la Canaco Servytur Celaya.



TuanaX

El Sabor Artesanal de Guanajuato®



Nuestros logros

- En agosto de 2018 obtenemos la Certificación internacional **BIOSPHERE** por la sustentabilidad.
- En septiembre de 2018 obtenemos el **Premio Guanajuato a la Competitividad Turística** Categoría Organización Innovadora.
- En febrero de 2019 nos clasificaron dentro de los **33 mezcales mejores** puntados de la Revista CAVA.
- En 2020 obtenemos nuevamente la **Medalla de Oro** en el México Selection, por el Concurso Mundial de Bruselas.



Cuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Nuestros logros

- En 2021 obtuvimos el **Punto de Venta de Marca Guanajuato** para ofrecer los mejores productos artesanales en nuestra mezcalera.
- En agosto de 2021 obtuvimos **3 medallas de plata en el Concurso de Espirituosos GTO**: Cuanax etiquetas Cuanaxhuato, Bola de Agua y Pueblos Mágicos Gto.
- En 2021 obtenemos **2 Medallas de Plata** en el México Selection, por el Concurso Mundial de Bruselas.



Cuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato®



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

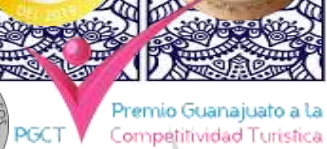
Nuestros logros

- En 2021 obtenemos la certificación bajo NOM-070 como **Mezcal Ancestral**. Primer productor en Guanajuato.
- En 2022 obtuvimos **4 medallas: 1 Gran oro - Mezcaña reposado 40-, 1 Oro - Cuanax etiq. Cuanaxhuato- y 2 Plata - Licor Neli y Mezcaña Lavanda-, en el Concurso de Espirituosos GTO.**

NOM



BIOSPHERE
certified



Nuestros logros

- En 2023 obtuvimos 5 medallas: **2 Oro** - Mezcaña Gin y Licor Neli - **2 Plata** - Mezcaña reposado y Mezcaña 65-1 **Bronce** - Mezcaña Yerbabuena-, en el **Concurso de Destilados, de la Revista Cava.**
- En 2023 nuestra filial **Ruta Cultural del Mezcal Gto** obtiene el **Distintivo M - Moderniza - SECTUR.**
- En 2023 obtenemos por tercera ocasión la **Medalla de Oro** en el México Selection, por el Concurso Mundial de Bruselas.



Tuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato®



Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



Nuestros logros

- En 2023 obtuvimos 6 medallas: 4 Gran Oro – Cuanaxhuato, Mineral de Pozos, Mezcaña Gin y Licor Neli - 1 Oro – Mezcaña 65 - 1 Plata – Mezcal Itzel-, en el Concurso de Espirituosos 2023.
- En 2024 nuestra filial Ruta Cultural del Mezcal Gto obtiene el Distintivo Punto Limpio - SECTUR.



PUNTO LIMPIO
MAXIMA CALIDAD HIGIENICA



BIOSPHERE
certified

Tuana

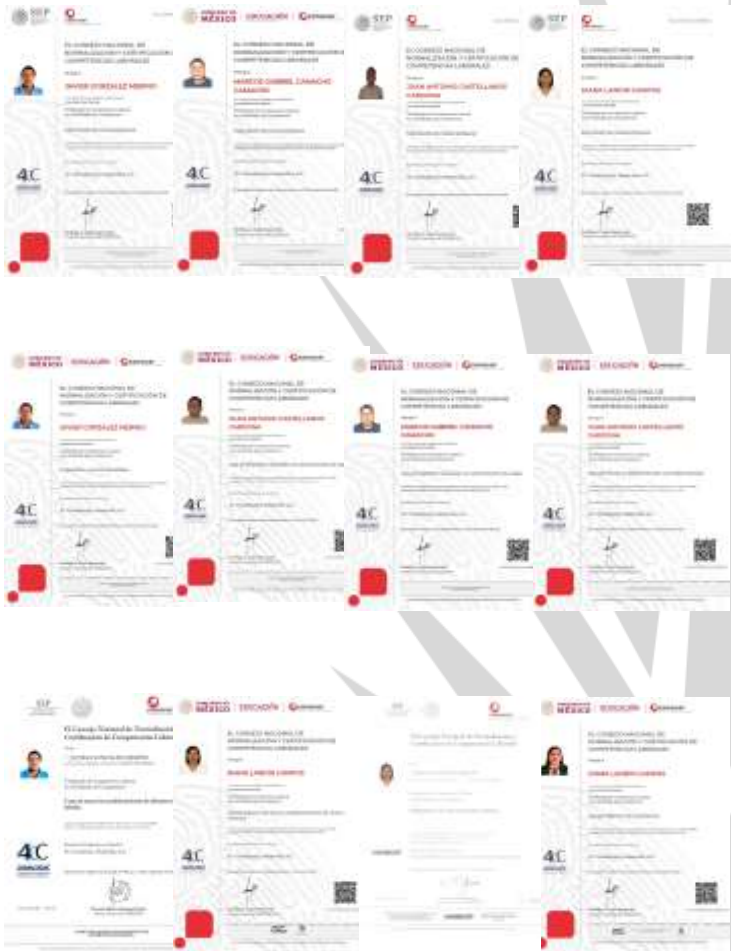
El sabor Artesanal de Guanajuato



Nuestros logros

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

- Somos 4 Maestros Mezcaleros certificados por el Gobierno de México, en las competencias:
 - EC0313. Fabricación de mezcal artesanal.
 - EC0623. Venta de mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas.
 - EC1456 Cata de destilados nacionales con denominación de origen.
 - EC0128. Preparación y servicio de bebidas.
 - EC0072 Atención in situ al visitante durante recorridos turísticos.
- Además, en el equipo tenemos certificados en:
 - EC0217.01 Impartición de cursos de formación de capital humano de manera presencial grupal
 - EC0305 Prestación de servicios de atención al cliente.
 - EC0042. Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas.
 - EC0072 Atención in situ al visitante durante recorridos turísticos.
 - EC0081 Manejo higiénico alimentos



TuanaX
El Sabor Artesanal de Guanajuato

Nuestra regionalidad



En octubre de 2017 enriquecemos nuestra presentación con una imagen cultural Guanajuatense:

- Diseño propio de cerámica mayólica de Dolores Hidalgo.
- Marcos centrales son las fuentes de agua en las esquinas de las calles de Guanajuato y San Miguel de Allende.
- El ixtle de la cuerda recuerda el maguey.
- Cazo de barro como recuerdo de la tradición de Guanajuato.
- Nombres de las variedades de productos son iconos de ciudades culturales: Campana de Dolores, Bola de agua, San Miguel Arcángel, Alhóndiga de Granaditas, Pueblos Mágicos Gto, Arco de la Calzada, Hornos Jesuitas.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA GUANAJUATO
EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD CULTIVADO Y PRODUCIDO ECOLÓGICAMENTE 100% NATURAL

Tuanax
El Sabor Artesanal de Guanajuato

Nuestro mezcal es una artesanía con gran valor



Legenda del mezcal en Guanajuato, tipo de producción artesanal y origen de nuestra marca

El ixtle de la cuerda recuerda el maguey

Variedad de maguey y riqueza alcohólica

Distintivo Marca Gto

Medallas de Oro

Mezcal clase artesanal

Cazo de barro como recuerdo de la tradición de Guanajuato

Nombre del producto: Cuanaxhuato, ¡nuestro nombre evoca nuestro origen!



Diseño propio de cerámica mayólica de Dolores Hidalgo, Gto.

Marcos centrales son las fuentes de agua en las esquinas de las calles de Guanajuato y San Miguel de Allende

Tuanax
El Sabor Artesanal de Guanajuato

Nuestro mezcal es una artesanía con gran valor



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



El ixtle de la cuerda recuerda el maguey

Cazo de barro como recuerdo de la tradición de Guanajuato

Nombre del producto: San Miguel Arcángel. ¡Por la espada (Espadín) del Arcángel San Miguel!



Variedad de maguey y riqueza alcohólica

Mezcal clase artesanal

Distintivo Marca Gto

Leyenda del mezcal en Guanajuato, tipo de producción artesanal y origen de nuestra marca



Diseño propio de cerámica mayólica de Dolores Hidalgo, Gto. Icono cultural de Guanajuato: Templo de San Miguel Arcángel

Marcos centrales son las fuentes de agua en las esquinas de las calles de Guanajuato y San Miguel de Allende

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO P. CULTIVADO Y PRODUCIDO ECOLÓGICAMENTE 100% NA

Tuana

El Sabor Artesanal de Guanajuato

Nuestro mezcal es una artesanía con gran valor



El ixtle de la cuerda recuerda el magüey

Variedad de magüey y riqueza alcohólica

Leyenda del mezcal en Guanajuato, tipo de producción artesanal y origen de nuestra marca

Cazo de barro como recuerdo de la tradición de Guanajuato

Distintivo Marca gto



Mezcal clase artesanal



Nombre del producto: Bola de Agua. ¡Magüey con piña pequeña redonda como la bola de Celaya!

Diseño propio de cerámica mayólica de Dolores Hidalgo, Gto. Icono cultural de Guanajuato: Bola de agua, remachada a mano, única en el mundo.

Marcos centrales son las fuentes de agua en las esquinas de las calles de Guanajuato y San Miguel de Allende

Tuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato

Nuestro Mezcal



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

- Mezcal tipo artesanal.
- 100% maguey silvestre: Salmiana, Ensamble de 3 pozeños, Papalote, Espadín. Otros como ensamble de 6 magueyes oaxaqueños silvestres, coyote, Tepeztate.
- Clase Blanco y Madurado en vidrio. Incoloro y translucido para mantener los sabores y aromas naturales del proceso artesanal.
- Riqueza alcohólica: Con tradición mezcalera de 40° mínima, ediciones especiales entre 50° y 55°. Itzel y Mezcaña desde 35°



TuanaX

El sabor Artesanal de Guanajuato

Nuestras instalaciones



Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



Zonas: tahona, hornos, fermentación, alambiques, comedor, tienda, asadores y fogata.



Zona de hornos: único con 2 tipos diferentes: mamposteado elevado y pozo.



Zona de tahona: molienda ancestral y molinos desgarradores.



Zona de recepción de piñas, pesaje, limpieza y calidad.



Zona de alambiques: colección y uso de tipos arábigos (2, 30, 300 y 500 lt), filipino y ancestrales (de barro).



Zona de fogata y asadores.



TuanaX

El sabor Artesanal de Guanajuato

Nuestro proceso



¡Somos el primer mezcal artesanal y ancestral certificado de Guanajuato!

Nuestro proceso cumple con la NOM-070-SCFI-2016 en la categoría artesanal y ancestral:

Etapa	Artesanal	Ancestral
Cocimiento de cabezas de maguey en horno	Mampostería elevada	Pozo o cónico
Molienda	Desgarradoras o tahona	Tahona
Fermentación	Natural en tinajas de madera	
Destilación con fuego directo en alambiques	Caldera de cobre y montera de cobre	Doble destilado en barro



Cuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato

Horneado



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



El cocimiento del maguey puede hacerse usando tecnologías distintas y tiene como objetivo que los azúcares de la piña se transformen en azúcares fermentables, de menor tamaño.



Para la producción de Cuanax se usa un horno de mampostería elevada, construido de forma artesanal, de ladrillo y barro.

Es alimentado con leña y mezote (maguey seco), siendo sustentable. Los magueyes se colocan en la cámara, donde se hornea durante 3 días.

Este es un proceso artesanal que transfiere los aromas y sabores de ahumado al mezcal ligeramente. Se aprovecha el consumo de leña al concentrarse el calor en la cámara.

También tenemos un horno de pozo para producción ancestral.



Tuana

El sabor Artesanal de Guanajuato

Molienda/fermentación



Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

La fermentación es el proceso en el cual se convierte el azúcar en alcohol, por efecto de las levaduras del ambiente. Es el proceso de desgarrar las fibras de las piñas cocidas y posteriormente exprimir para obtener un jugo rico en azúcares (mosto).

Contamos con tahona para molienda artesanal y ancestral. Y también usamos desgarradoras.

Las piñas se pica en pequeños pedazos para después molerlas. Exprimimos en prensa, vertiendo agua y se va formulando el mosto.



La fermentación es en tinas de madera. Dura entre 4 a 7 días para que las bacterias generen un alcohol con aromas y sabores característicos de la zona. Cuando termina se llama "mosto muerto" y en ese momento se debe destilar.





Destilación



Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



El alambique es un equipo utilizado para la destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación de sus compuestos, por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento. El destilado es el último paso para crear la bebida espirituosa: **mezcal**.

Usamos tres tipos: “Arábigo”, “Filipino” y “Ancestral”.

La destilación se hace en dos ocasiones. La primera produce “ordinario”, la segunda “rectificado”. ¡Una tercera destilación otorga mayor calidad!



El mezcal rectificado inicia a 85° Alc. Vol.

El volumen inicial se llama “cabezas”, esto se desecha por su alto grado de “metanol”. Posterior sigue el “cuerpo”, al final se cortan las “colas” por sus malos sabores.

¡El maestro mezcalero domina el arte de usar el alambique para crear un producto de calidad y con su perfil propio!



TuanaX

El sabor Artesanal de Guanajuato

Ventajas de un Mezcal Artesanal

- Producto de alta calidad, valorado por su proceso.
- Natural 100% maguey / Orgánico.
- Gourmet / Sabores y aromas artesanales y selectos.
- Consumo de un producto con identidad regional.
- Uso de técnicas tradicionales de patrimonio cultural.
- Lotes pequeños de producción exclusiva.



Tuana
El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Ventajas de la Denominación de Origen



- Uso exclusivo del nombre genérico MEZCAL para la región, se tramita el permiso del Uso de DO al Gobierno de México, vía IMPI.
- Reconocimiento internacional del producto por sus cualidades.
- Normatividad regulada por un Organismo Certificador encargado de la aplicación correcta de la forma de manejo, producción, comercialización y nombre, así como una norma oficial mexicana que indica la forma de aplicar la denominación.
- Las empresas interesadas en usar la denominación necesitan tramitar el Uso de la DO ante el IMPI.



Tuana
El sabor Artesanal de Guanajuato®



- Producto de alta calidad garantizado.
- Uso oficial de la palabra MEZCAL y la Denominación de Origen por parte del IMPI.
- Un Organismo Certificador verifica el cumplimiento de la NOM-070.
- Pruebas de laboratorio satisfactorias a la norma.
- Botella con holograma oficial y atributos del producto.



Cuanax

El Sabor Artesanal de Guanajuato

Turismo gastronómico



- **Ruta Cultural del mezcal GTO.**
 - Recorridos guiados para conocer magueyes, proceso de producción, historias, denominación de origen, mezcales.
- **Catas de mezcales.**
 - Catas para disfrutar los mezcales por su tipo de maguey o riqueza alcohólica. Disfruta hasta 10 variedades Cuanax.
- **Capacitación y activación para puntos de consumo.**
 - Cursos sobre mezcales, cata, presentación de etiqueta.
 - Asesoría para maridaje y venta de mezcal.
 - Eventos en restaurantes y lugares turísticos.
- **Destilando Cuanax en vivo.**
 - Para eventos disfruta la destilación en nuestros alambiques pequeños, saborea un mezcal recién producido.
- **Mixología - Cocteles con mezcal.**
- **Escuela de mezcal:**
 - Certificaciones de Competencias Laborales SEP-CONOCER.



Cuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato

Punto de Venta



PGCT

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



Tienda oficial MARCA GTO Cuanax

- ¡Productos Guanajuatenses con certificado de calidad!
- En la Mezcalera de Mineral de Pozos, San Luis de la Paz.
- Para consumo en tu visita y maridar con mezcales.
- Surtimos a restaurantes, hoteles y otros puntos.
 - Sal de gusano.
 - Cerveza con miel de abeja y nuestro mezcal.
 - Licores.
 - Chocolates
 - Moles
 - Dulces artesanales.
 - Botanas.
 - Cecina.
 - Entre más.



BIOSPHERE certified

Cuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato



Ubicación de la Mezcalera



Calle Camino a la Potosina 101.
(Adelante de la Vizcaína)
Mineral de Pozos, San Luis de la Paz,
Guanajuato

<https://goo.gl/maps/j6ZfZEDp6CJ2>

Acceso por la carretera 57

<https://goo.gl/maps/GGZvShjoQavtrFBD6>



<http://rutaculturaldelmezcal.com>



“El primer Mezcal Artesanal Certificado de Guanajuato”

Mezcal Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Ruta Cultural del Mezcal Gto.

Tasting Room para catas, cursos, cocteles, eventos



Preferido por artesanal, orgánico, gourmet,
certificado, premiado, lotes pequeños,
con identidad regional.



Montes Cantábricos 106. Col. Arboledas 2a. sección. Celaya

Cel. 044 (461) 1522235

ventas@cuanaxmezcal.com.mx www.cuanaxmezcal.com.mx

@cuanaxmezcal @cuanaxmezcal

MINERAL DE POZOS, Pueblo Mágico.

San Luis de la Paz, Guanajuato.

Nuestra fábrica mezcalera con recorridos guiados.

Camino a la Potosina 101

(Plaza Vizcaína, opuesto a Casa Diamante)

<https://goo.gl/maps/j6ZfZEDp6CJ2>



Tel/Whats: 461-1522235

Google Maps: [Cuanax Fabrica de Mezcal](https://www.google.com/maps/place/Cuanax+Fabrica+de+Mezcal)



www.facebook.com/Cuanaxmezcal

ventas@cuanaxmezcal.com.mx

www.cuanaxmezcal.com.mx





¡Bebidas ganadoras!

Mineral de Pozos



El Sabor Artesanal de Guanajuato®



Cuanaxhuato



Mineral de Pozos



Hornos Jesuitas



Bola de Agua



Pueblos Mágicos



Mezcal Itzel



Licor Neli



Mezcaña sabores



Mezcaña Gin



Mezcaña reposado



Mezcaña 65



Tuanax
El Sabor Artesanal de Guanajuato®



Producto
Marca comercial: Cuanax Cuanaxhuato
Categoría: Artesanal o Ancestral
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 42% y 46% Alc. Vol.
Contenido neto: 250 y 250 ml
Doble Medalla de Oro, medalla de plata
Proceso
Tipo de maguey: Salmiana (verde)
Tiempo de maduración: 10 a 14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico / tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre con pre-condensado / Destiladores de barro
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de maduración en vidrio: 2 a 10 meses
Sabores y aromas
Notas frutales, maguey fresco, pasto
Ligeramente ahumado
Suave en la entrada, un picor en la salida
Sabor Cítrico y a chile
Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Xoconostle, salsas.
Alimentos: Mole picoso, enchiladas mineras.
Coctel: Tipo mojito de pepino, naranjada.
En un xoconostle escarchado como copa.

Cuanaxhuato



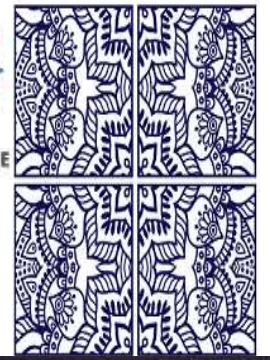
Tuanax
El Sabor Artesanal de Guanajuato



Producto
Marca comercial: Cuanax Hornos Jesuitas
Clase de mezcal: Artesanal
Categoría de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 43% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Medalla de plata
Proceso
Tipo de maguey: Verde, Cenizo, Criollo (3 pozeños)
Tiempo de maduración: 10-14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico / tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre con pre-condensado / Destiladores de barro
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de maduración en vidrio: 2 meses
Sabores y aromas
Notas cítrico (lima), fresco y frutal.
Muy ligeramente ahumado
Entrada con sabor a maguey verde, después envuelve el maguey cenizo.
Combinación de magueyes, fresco
Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Xoconostle, salsas. Naranja.
Alimentos: Mole picoso, enchiladas mineras.
Coctel: Tipo mojito de pepino, naranjada.



Hornos Jesuitas

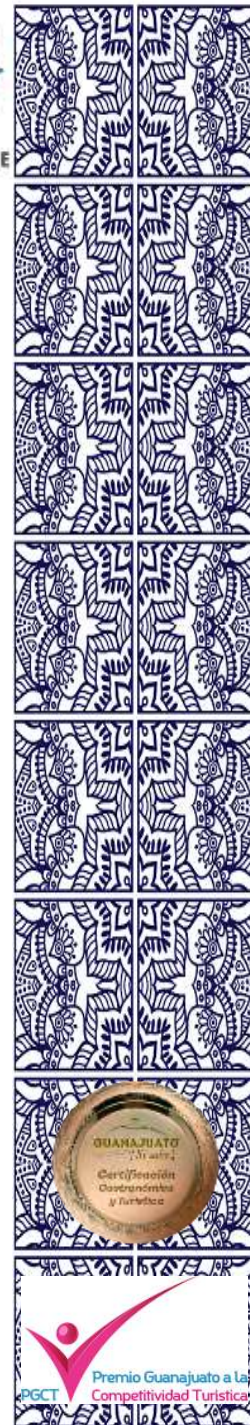


Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato



Producto
Marca comercial: Cuanax Mineral de Pozos
Clase de mezcal: Artesanal
Categoría de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 46% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Medalla de Gran Oro
Proceso
Tipo de maguey: Verde, Cenizo (A), Criollo
Tiempo de maduración: 10-14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico / tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre con pre-condensado / Destiladores de barro
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2023
Tiempo de maduración en vidrio: 4 meses
Sabores y aromas
Notas cítrico, fresco y .astringente
Muy complejo por ensamble.
Entrada con sabor a maguey verde, después envuelve el maguey cenizo americana.
Combinación de magueyes, fresco
Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Xoconostle, salsas. Naranja.
Alimentos: Mole picoso, enchiladas mineras.
Coctel: Tipo mojito de pepino, naranjada.

Mineral de Pozos



Tuanax
 El Sabor Artesanal de Guanajuato®



Producto
Marca comercial: Cuanax Bola de Agua
Categoría: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 40% y 48% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Dos medallas de plata

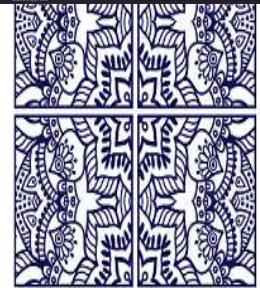
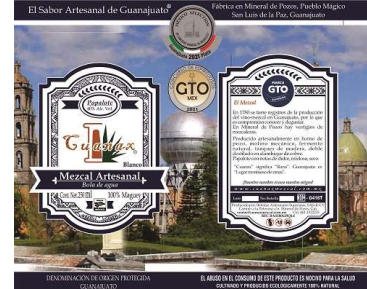
Proceso
Tipo de maguey: Papalote (Cupreata)
Tiempo de maduración: 8 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de maduración en vidrio: 4 meses

Sabores y aromas
Notas dulces agradable, miel.
Muy ligeramente ahumado
Muy suave en la entrada, seco a la salida
Muy dulce, entre más riqueza alcohólica

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Frutos rojos.
Alimentos: Chocolate amargo, frutos rojos.
Coctel: Macerados de frutos rojos, mango.
Mermelada Cuanax



Bola de agua



Tuanax
El Sabor Artesanal de Guanajuato



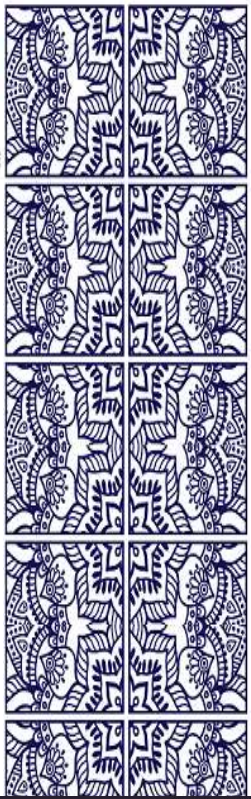
Producto
Marca comercial: Cuanax San Miguel Arcángel
Categoría: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 40% y 45% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml

Proceso
Tipo de maguey: Angustifolia (Espadín)
Tiempo de maduración: 7 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Cónico
Tipo de molienda: Molino tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de maduración en vidrio: 4 meses

Sabores y aromas
Notas minerales y terroso, fresco
Ligeramente ahumado
Suave en la entrada
Muy ligeramente dulce, concentrado

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Quesos maduros, naranja, mazapán.
Alimentos: Canasta de quesos, jamón serrano.
Coctel: Café Cuanax
A las rocas con menta

San Miguel Arcángel



Tuanax
El Sabor Artesanal de Guanajuato



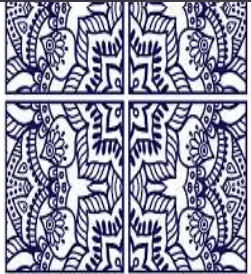
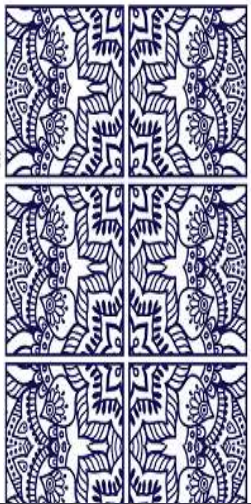
Producto
Marca comercial: Cuanax Pueblos Mágicos
Categoría: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 45% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Medalla de plata

Proceso
Tipo de maguey: Tobala, coyote, jabalí, tepezalote, lumbre y cuixe
Tiempo de maduración: De 8 a 25 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Cónico
Tipo de molienda: Molino tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de maduración en vidrio: 6 meses

Sabores y aromas
Notas intensas con varias combinaciones.
Muy ligeramente ahumado
Sabor fuerte con cuerpo.
Una buen combinación de dulzura.

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Naranja.
Alimentos: Combinaciones complejas.
Coctel: NA
A las rocas, directo.

Pueblos Mágicos



Tuanax
 El Sabor Artesanal de Guanajuato®



Producto
Marca comercial: Cuanax Aerco de la Calzada
Categoría: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 48% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml

Proceso
Tipo de maguey: Coyote
Tiempo de maduración: De 15 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Cónico
Tipo de molienda: Molino tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de maduración en vidrio: 3 meses

Sabores y aromas
Notas frutales
Muy ligeramente ahumado
Sabor fuerte con cuerpo.
Una buena combinación de dulzura.

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Naranja, xoconostle
Alimentos: Mariscos.
Coctel: NA
Directo.



Arco de la Calzada

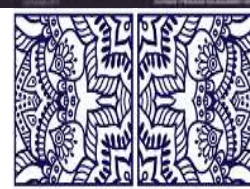
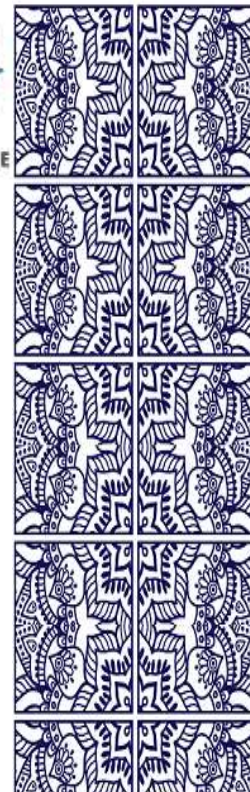


Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato



Producto
Marca comercial: Cuanax Alhóndiga de Granaditas
Categoría: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 43.7% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Proceso
Tipo de maguey: Marmorata (Tepezlate)
Tiempo de maduración: 25 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Cónico
Tipo de molienda: Molino tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2020
Tiempo de maduración en vidrio: 6 meses
Sabores y aromas
Notas minerales. Fresco, herbal.
Muy ligeramente ahumado
Sabor fuerte con cuerpo.
Una buen combinación de dulzura.
Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Quesos maduros, naranja y cítricos.
Alimentos: Canasta de quesos, jamón serrano.
Coctel: NA
A las rocas, directo.

Alhóndiga de Granaditas



Tuanax
 El sabor Artesanal de Guanajuato®



Producto
Marca comercial: Itzel
Clase de mezcal: Artesanal
Categoría de mezcal: Blanco / abocado
Riqueza alcohólica: 35% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml

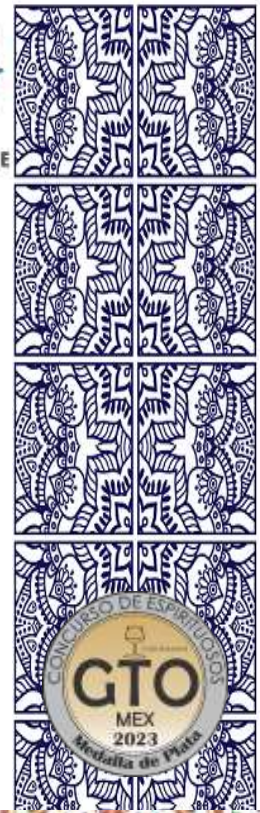
Proceso
Tipo de maguey: Salmiana (verde)
Tiempo de maduración: 10 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre con pre-condensado
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de maduración: N/A

Sabores y aromas
Notas frutales, maguey fresco, pasto
Ligeramente ahumado
Suave en la entrada, un picor en la salida
Sabor Cítrico y a chile

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Xoconostle, salsas.
Alimentos: Mole picoso, enchiladas mineras.
Coctel: Tipo mojito de pepino, naranjada.
En un xoconostle escarchado como copa.



Mezcal Itzel



Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato



Producto
Marca comercial: Neli
Clase: Artesanal – frutos norte de Guanajuato
Categoría: Sabores
Riqueza alcohólica: 20% Alc. Vol.
Contenido neto: 50, 250 y 750 ml

Proceso
Tipo de insumo: Caña y maguey – Mezcaña
Tiempo de maduración: 2 meses
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: NA
Tipo de molienda: NA
Tipo de tina de fermentación: Madurado vidrio
Tipo de destilador: Mezcaña
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2021
Tiempo de maduración: 2 meses en vidrio

Sabores y aromas
Notas dulces, suaves, frutal o floral
Ligeramente sabor a mezcales y mezcaña
Suave en la entrada
Sabor dulces, suave

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: botanas.
Alimentos: Digestivo.
Coctel: Mojito, pocaña roja, mina salvaje.
Preparado fresco.

Licores artesanales

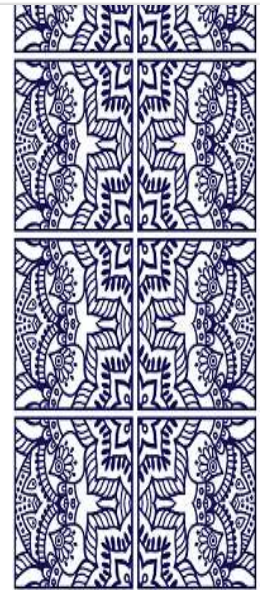


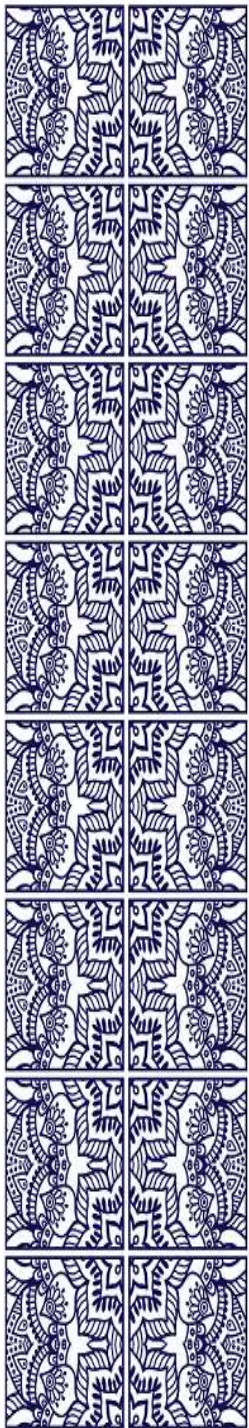


Producto
Marca comercial: Mezcaña
Clase: Artesanal – Destilado de maguey y caña
Categoría: Blanco y reposado. Destilado con <u>lavanda</u> , yerbabuena, garambullo
Riqueza alcohólica: 35%, 40% y 65% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Proceso
Tipo de insumo: Caña y maguey, lavanda, yerbabuena o garambullo.
Tiempo de maduración: NA
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mamposteo
Tipo de molienda: Molino mecánico
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre con pre-condensado. Con bagazo de maguey
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de reposado: 1 mes en barrica
Sabores y aromas
Notas dulces, delicado
Ligeramente sabor a mezcales
Suave en la entrada
Sabor dulce, suave
Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: frutos secos, semillas.
Alimentos: Carnes, botanas, pastas.
Coctel: Mojito, a las rocas.
Preparado fresco.



Mezcaña





Tuanax
 El sabor Artesanal de Guanajuato®
MezCaña



Producto
Marca comercial: Mezcaña Gin
Clase: Artesanal – Destilado de maguey y caña
Categoría: London Extra Dry, triple destilado
Riqueza alcohólica: 45% Alc. Vol.
Contenido neto: 250 y 750 ml

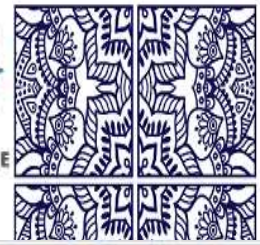
Proceso
Tipo de insumo: Caña y maguey, chilcuague, lavanda, romero, naranja, cardamomo.
Tiempo de maduración: NA
Tipo de producción: Artesanal, triple destilado
Tipo de horno: Mamposteo
Tipo de molienda: Molino mecánico
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre con pre-condensado. Con bagazo de maguey
Numero de destilaciones: 3
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de reposado: 1 mes en vidrio

Sabores y aromas
Notas cítricas, herbales, especias y floral.
Sabor a mezcal y enebro.
Espíritu propio, muy aromático.
Sabor cítrico, herbales, especias y floral.

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: cítricos.
Alimentos: frescos, ensalada, floral.
Coctel: gin tonic, martini.
Preparado fresco.



Mezcaña Gin



Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato



Producto
Marca comercial: Cuanax
Categoría: Artesanal o Ancestral
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 50% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Botella artesanal de vidrio sopado -San Miguel
Producción de edición limitada

Proceso
Tipo de maguey: Salmiana (verde)
Tiempo de maduración: 10 a 14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico / tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre con pre-condensado / Destiladores de barro
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2021
Tiempo de maduración en vidrio: 1 año

Origen
Estado: Guanajuato
Municipio: San Luis de la Paz
Localidad: Mineral de Pozos
Maestro Mezcalero: Juan Castellanos Cardona

Sabores y aromas
Notas frutales y muy aromáticas
Ligeramente ahumado
Muy suave en la entrada
Dulce

Recuerdo Cultural de Guanajuato



Tuanax
El Sabor Artesanal de Guanajuato



Producto
Marca comercial: Cuanax Cuanaxhuato
Categoría: Artesanal o Ancestral
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 42% y 46% Alc. Vol.
Contenido neto: 250 ml
Doble Medalla de Oro, medalla de plata
Proceso
Tipo de maguey: Salmiana (verde)
Tiempo de maduración: 10 a 14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico / tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre con pre-condensado / Destiladores de barro
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2022
Tiempo de maduración en vidrio: 2 meses
Sabores y aromas
Notas frutales, maguey fresco, pasto
Ligeramente ahumado
Suave en la entrada, un picor en la salida
Sabor Cítrico y a chile
Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Xoconostle, salsas.
Alimentos: Mole picoso, enchiladas mineras.
Coctel: Tipo mojito de pepino, naranjada.
En un xoconostle escarchado como copa.

Cuanaxhuato





Producto
Marca comercial: Cuanax
Categoría: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 40% y 48% Alc. Vol.
Contenido neto: 50 y 250 ml
Dos medallas de plata

Proceso
Tipo de maguey: Papalote (Cupreata)
Tiempo de maduración: 8 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2021
Tiempo de maduración en vidrio: 4 meses

Sabores y aromas
Notas dulces agradable
Muy ligeramente ahumado
Muy suave en la entrada, seco a la salida
Muy dulce, entre más riqueza alcohólica

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Mermelada de mango Cuanax
Alimentos: Chocolate amargo, frutos rojos.
Coctel: Macerados de frutos rojos, mango.
Mermelada Cuanax



Bola de agua





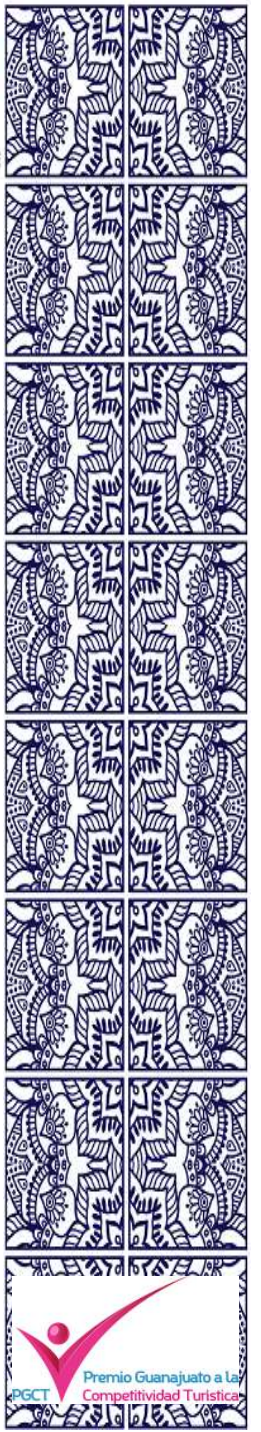
Producto
Marca comercial: Cuanax
Categoría: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 40% y 45% Alc. Vol.
Contenido neto: 50 y 250 ml

Proceso
Tipo de maguey: Angustifolia (Español)
Tiempo de maduración: 7 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Cónico
Tipo de molienda: Molino tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2021
Tiempo de maduración en vidrio: 4 meses

Sabores y aromas
Notas minerales y terroso, fresco
Ligeramente ahumado
Suave en la entrada
Muy ligeramente dulce, concentrado

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Quesos maduros, naranja, mazapán.
Alimentos: Canasta de quesos, jamón serrano.
Coctel: Café Cuanax
A las rocas con menta

San Miguel Arcángel



Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato



Producto
Marca comercial: Cuanax Mielot
Categoría: Cerveza Artesanal
Clase: Mezcal Honey Stout
Riqueza alcohólica: 9.5% Alc. Vol.
Contenido neto: 355 ml

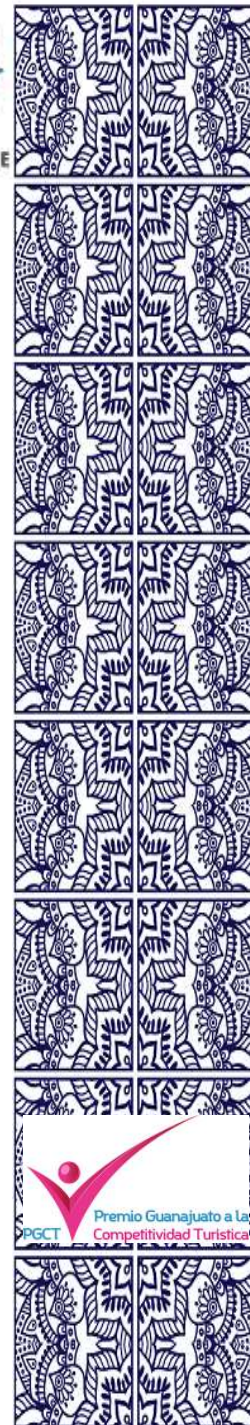
Proceso
Apariencia: Oscura, con ligero asiento de levadura y malta de cebada, cerveza estilo allegado stout, con un toque de miel de abeja.
De gran dulzor reacio, contenido de vitaminas y minerales abundantes, color cobrizo muy oscuro con tonalidad próxima negra y aroma profundo especiado, otorga ligeras notas de miel al final de la cata.
Región de Miel: Zamora y Tacámbaro, Michoacán
Mezcal: Itzel 35%. Maguey verde silvestre.
Primer fermentado: Malta, lúpulo y miel.
Segundo fermentado: Mezcal artesanal.
Efecto del mezcal: potencializa el amargor y cremosura. Mucho cuerpo en boca.

Sabores y aromas
Predominante a café y chocolate.
Amargo fuerte.

Recomendación de maridaje
Cortes de carnes rojas.
Postres dulces cremosos.
Brownie chocolate.



Cuanax Mielot



Tuanax
 El sabor Artesanal de Guanajuato®



Producto

Marca comercial: Cuanax Mielot
 Categoría: Cerveza Artesanal
 Clase: Mezcal Red Ale con Miel de abeja
 Riqueza alcohólica: 9.5% Alc. Vol.
 Contenido neto: 355 ml

Proceso

Apariencia: Cobriza, con ligero asiento de levadura y malta de cebada, cerveza estilo allegado Red Ale, con un toque de miel de abeja.
 Dulzor suave y redondo, de color cobre rojizo brillante, con aroma herbal a flores frescas, otorga ligeras notas de miel al final de la cata refrescante.
 Región de Miel: Huasteca Potosina, Rio Verde, San Luis Potosí
 Mezcal: Itzel 35%. Maguey verde silvestre.
 Primer fermentado: Malta, lúpulo y miel.
 Segundo fermentado: Mezcal artesanal.
 Efecto del mezcal: potencializa las notas rojas fresca. Al entrar sabe la cerveza, en retrogusto el mezcal.

Sabores y aromas

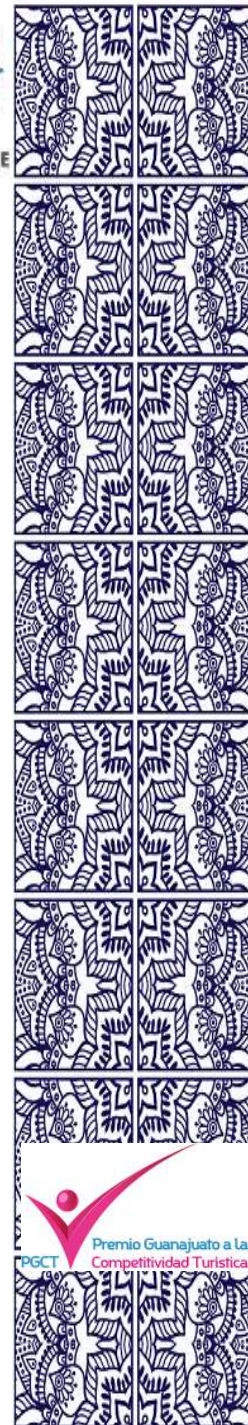
Predominante fresca, lúpulo y herbal.
 Notas rojas.

Recomendación de maridaje

Pescados.
 Quesos.
 Mariscos.



Cuanax Mielot



Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato



Producto
Marca comercial: Cuanax Mielot
Categoría: Cerveza Artesanal
Clase: Mezcal Honey Pale Ale.
Riqueza alcohólica: 9.5% Alc. Vol.
Contenido neto: 355 ml

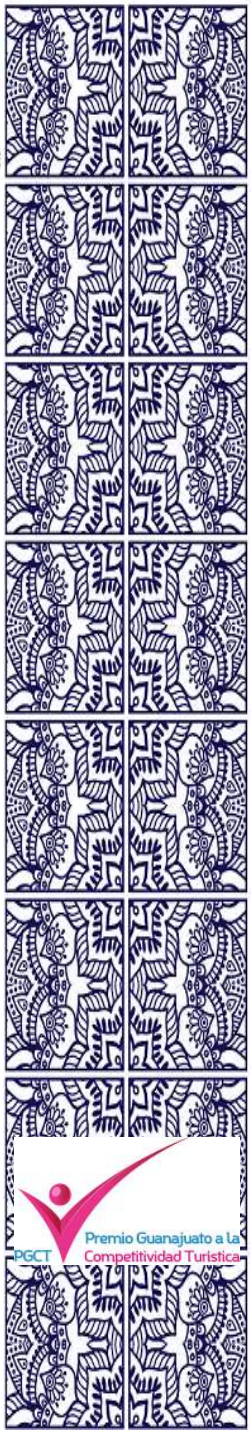
Proceso
Apariencia: Clara, con ligero asiento de levadura y malta de cebada, cerveza estilo allegado Pale Ale, con un toque de miel de abeja.
Astringente suave, de color claro, con aroma herbal a flores, otorga ligeras notas de miel al final de la cata refrescante.
Región de Miel: Huasteca Potosina, Rio Verde, San Luis Potosí
Mezcal: Itzel 35%. Maguey verde silvestre.
Primer fermentado: Malta, lúpulo y miel.
Segundo fermentado: Mezcal artesanal.
Efecto del mezcal: potencializa la frescura. Al entrar sabe la frescura de la cerveza, en retrogusto el mezcal.

Sabores y aromas
Predominante fresca, miel y herbal.
Notas de mezcal herbal.

Recomendación de maridaje
Carne blanca.
Quesos.
Mariscos.



Cuanax Mielot



Premio Guanajuato a la Competitividad Turística
 PGCT