

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®



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.



Cuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato®



Cuanax

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°”



BIOSPHERE
certified

Tuanax

El Sabor Artesanal de Guanajuato

La FAMILIA completa



Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



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.





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



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

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.



TuanaX

El sabor Artesanal de Guanajuato



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

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.

TuanaX

El sabor Artesanal de Guanajuato®



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.



TuanaX

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!



TuanaX

El sabor Artesanal de Guanajuato®



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Nuestros logros

- En mayo de 2017 obtenemos la **Certificación Gastronómica 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



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



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



Tuana

El sabor Artesanal de Guanajuato



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.





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.
- En 2024 obtuvimos 3 medallas: 1 Gran Oro - Mezcal Itzel - 1 Oro - San Miguel Arcángel - 1 Plata - Pueblos Mágicos, en el Concurso de Mezcales, de la Revista Cava.



PUNTO LIMPIO
MARCA CALIDAD HIGIENICA



BIOSPHERE
certified



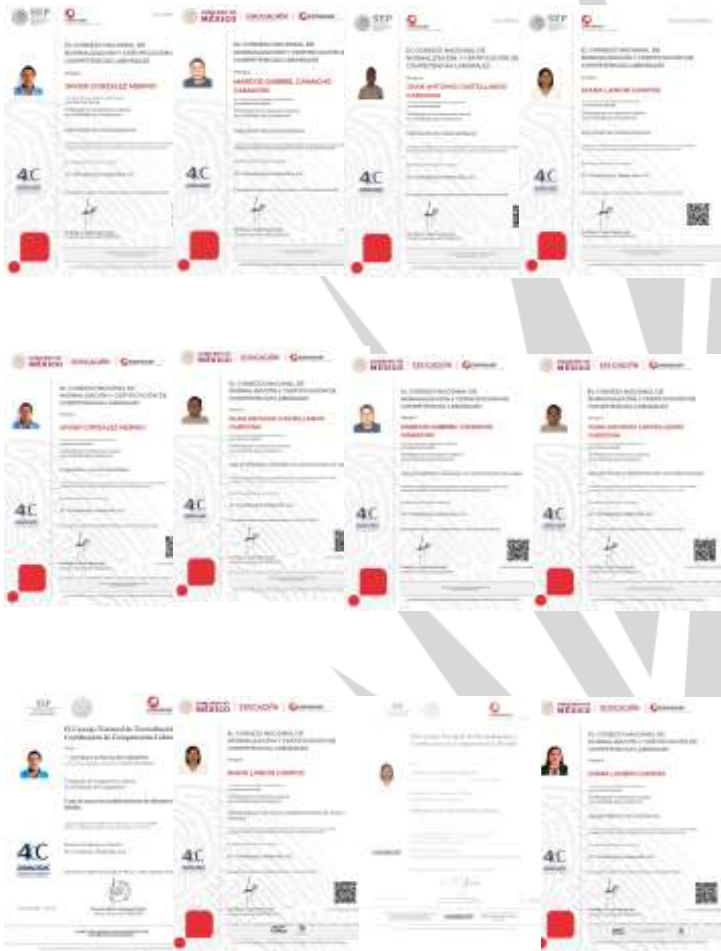
El sabor Artesanal de Guanajuato



Nuestros logros

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



Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



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.



Tuanax

El Sabor Artesanal de Guanajuato

Nuestro mezcaval es una artesanía con gran valor



El ixtle de la cuerda recuerda el maguey

Cazo de barro como recuerdo de la tradición de Guanajuato

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

Variedad de maguey y riqueza alcohólica

Medallas de Oro

Mezcal clase artesanal



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



Distintivo Marca Gto

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 magüey

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 magüey 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 Sabor Artesanal de Guanajuato

Fábrica en Mineral de Pozos, Pueblo Mágico San Luis de la Paz, Guanajuato

Espadín 80% Alc. Vol.
Tuanax
Blanco
Mezcal Artesanal
San Miguel Arcángel
Cont. Net. 750 ml 100% Magüey

MARCA GTO
Guanajuato es territorio de magüeyes donde se mana nuestra bebida espirituosa con tradición mexicana; en Espadín se tiene registro de la producción del vino-azúcar en Guanajuato, por lo que es campesino, casero y digno. En Mezcal de Puro hay vestigios de mezcaleros. Nuestra presentación es la cerámica mayólica de Dolores Hidalgo, las fuentes de Guanajuato y San Miguel, el ístle es nuestro magüey.
Producción artesanal en un horno de barro, molido mecánico, fermento natural, tanques de madera, doble destilado en alambique de cobre. Espadín con notas de frutas ahumadas y flores.
"Cuanax" una palabra Purepecha que significa "Rana". Guanajuato significa "Lugar habitado de ranas".
¡Nuestro nombre evoca nuestro origen!
Maestro mezcalero
www.cuanaxmezcal.com
Lote: No. Botella NOM - G416T
Producido y comercializado por: Bebidas Artesanales Supremas S.A.S de CV Montes Camarero 116, Col. Arboledas, Colima Gto. REC. BAS180290L4 ventas@cuanaxmezcal.com

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA GUANAJUATO

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



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

El ixtle de la cuerda recuerda el magüey

Cazo de barro como recuerdo de la tradición de Guanajuato

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



Variedad de magüey y riqueza alcohólica

Mezcal clase artesanal

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

Distintivo Marca gto



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

Tuana

El sabor Artesanal de Guanajuato

Nuestro Mezcal



- 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



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.





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



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.



BIOSPHERE
certified

TuanaX

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 tinajas 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.



Tuana

El sabor Artesanal de Guanajuato

Destilación



PGCT 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



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

- 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.



TuanaX

El sabor Artesanal de Guanajuato

Ventajas de un Mezcal Certificado



- 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



- **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



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.



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





Mezcal

¡12 Bebidas ganadoras! ¡27 medallas de calidad!



El Sabor Artesanal de Guanajuato



Cuanaxhuato



Mineral de Pozos



Licor Neli



Mezcal Itzel



San Miguel Arcángel



Bola de Agua



Pueblos Mágicos



Hornos Jesuitas



Mezcaña sabores



Mezcaña Gin



Mezcaña reposado



Mezcaña 65



www.cuanaxmezcal.com.mx www.rutaculturaldelmezcal.com
WhatsApp: 461-1522235 / 468-1079703

@Cuanaxmezcal
@Rutaculturalmezcal



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



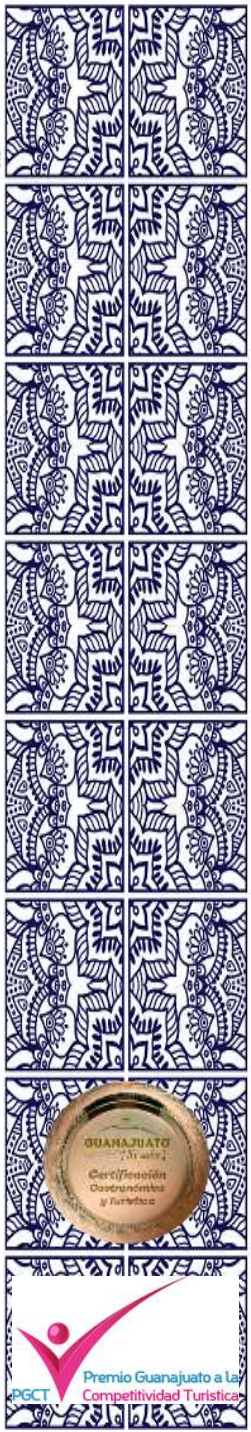
Producto
Marca comercial: Cuanax Mineral de Pozos
Clase de mezcal: Artesanal
Categoría de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 46% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Medalla de Gran Oro

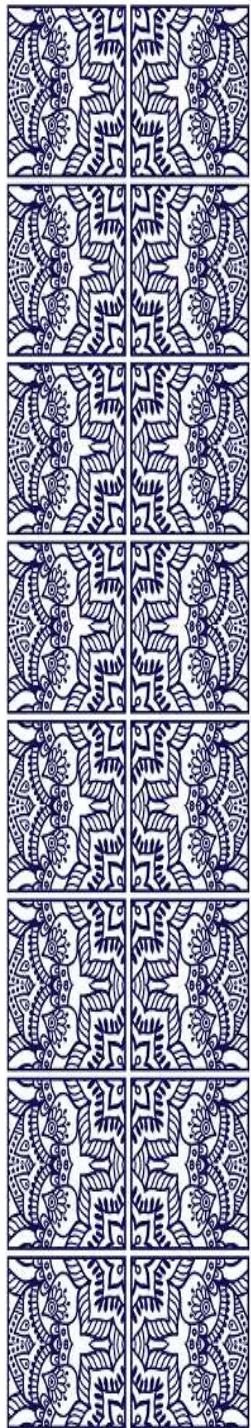
Proceso
Tipo de maguey: Verde, Cenizo (A), Criollo
Tiempo de maduración: 10-14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico / tahona
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre con pre-condensado / Destiladores 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: Neli
Clase: Artesanal – frutos norte de Guanajuato
Categoría: Sabores
Riqueza alcohólica: 20% Alc. Vol.
Contenido neto: 50, 250 y 750 ml

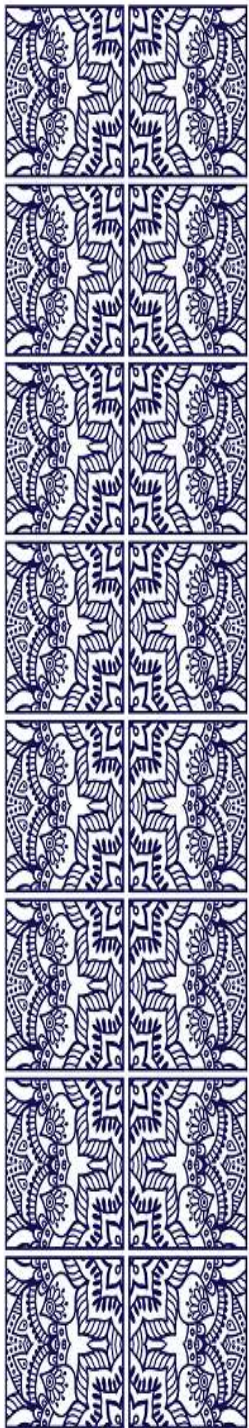
Proceso
Tipo de insumo: Caña y maguey – Mezcaña
Tiempo de maduración: 2 meses
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: NA
Tipo de molienda: NA
Tipo de tina de fermentación: Madurado vidrio
Tipo de destilador: Mezcaña
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de 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, poceña roja, mina salvaje.
Preparado fresco.

Licores artesanales





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



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

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



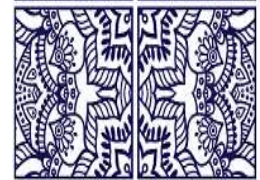
Tuanax
 El sabor Artesanal de Guanajuato®
MezCaña



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



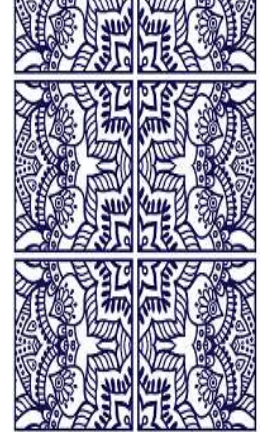
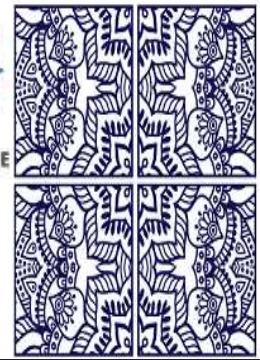
Producto
Marca comercial: Cuanax San Miguel Arcángel
Categoría: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 40% y 45% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml

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

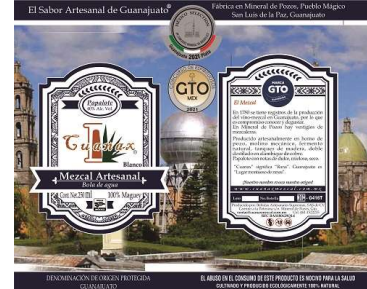
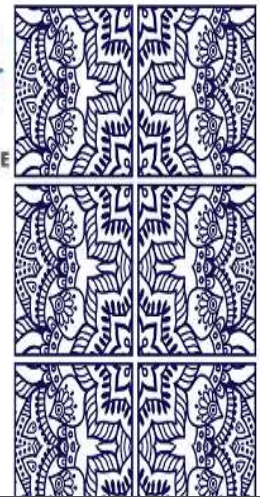
Proceso
Tipo de maguey: Papalote (Cupreata)
Tiempo de maduración: 8 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mampostería
Tipo de molienda: Molino mecánico
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización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



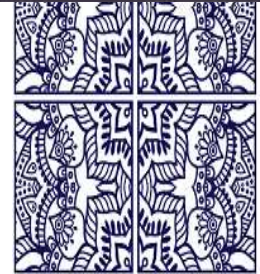
Producto
Marca comercial: Cuanax Pueblos Mágicos
Categoría: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 45% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Medalla de plata

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 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

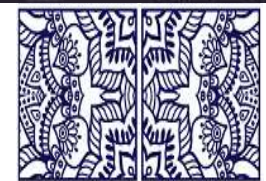
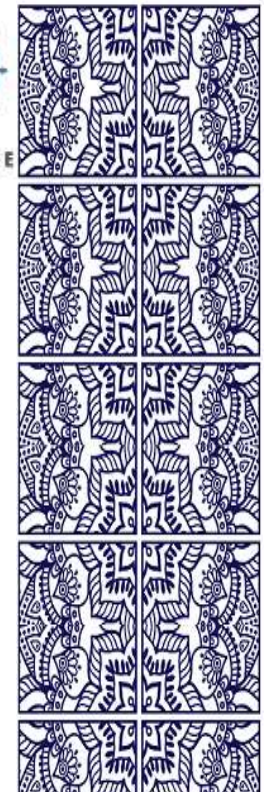


Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato



Producto
Marca comercial: Cuanax 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: 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

