
Preferido por artesanal, orgánico, gourmet, certificado, premiado, lotes pequeños, con identidad regional.
Cuanax®
Mezcal Artesanal
WhatsApp: 461-1113359
www.cuanaxmezcal.com.mx
@Cuanaxmezcal
Premio Guanajuato a la Competitividad Turistica
MARCA GTO Guanajuato

Tuanax®

El sabor Artesanal de Guanajuato®

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Mezcal Artesanal



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*” 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°”

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.

Sabores de la barrica con ron y brandy artesanal. Lotes pequeños con sabores enormes.

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.

Premio Guanajuato a la Competitividad Turistica
PGCT

Tuanax®
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.



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Nuestros valores

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



Tuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato®



Nuestras ventajas

- Somos el Primer mezcal de San Luis de la Paz desde la denominación el 2 de octubre de 2015 y el único productor en Mineral de Pozos. Somos el 2o empresario de mezcal con mayor experiencia en Guanajuato (desde el 2007).
- Nos identificamos como el mejor mezcal de Guanajuato, por 38 medallas o premios ganadas en diferentes años y concursos, en 17 bebidas diferentes. 3 medallas de oro en Concurso de Bruselas, en una misma etiqueta – 2017, 2020 y 2023 (muy pocos a nivel nacional).
- Fuimos los primeros en Guanajuato que manejamos mezcales de 40°, después de 42° y tenemos de las más altas y puras.
- Somos un mezcal de gran altura – producido a más de 2,200 MSNM.
- Somos los únicos que tenemos la producción ancestral y artesanal, certificada, en Guanajuato.
- Tenemos 5 marcas de mezcales, destilados, licores, ginebra, ron y brandy.
- Somos maestros mezcaleros, catadores, promotores del mezcal, bartender y guías de mezcal certificados ante la SEP.

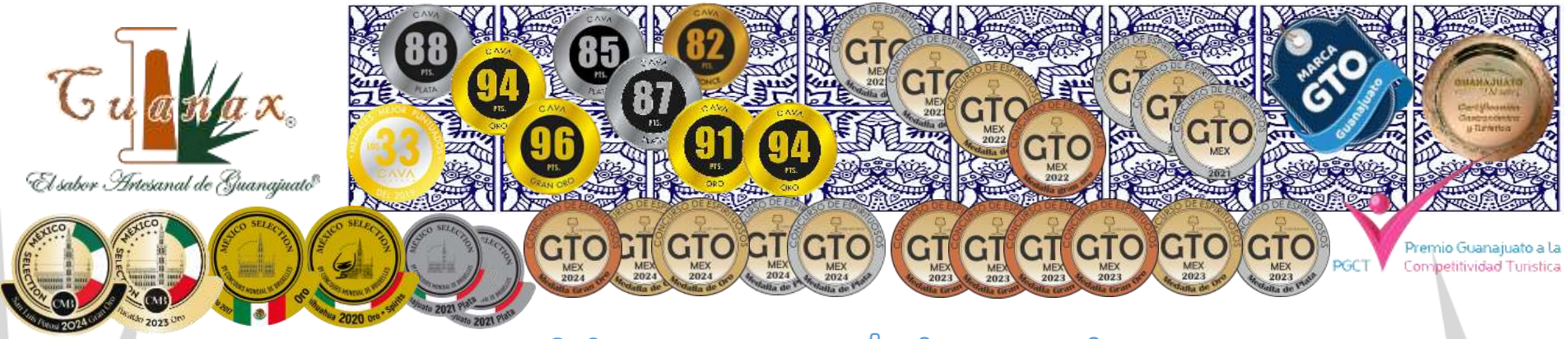
Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato



Nuestras ventajas

- Somos un mezcal sustentable con prácticas, ambientales, económicas y sociales.
- Somos los único en Guanajuato que tenemos la tradición de Entierro Mezcalero, internacional.
- Somos certificadores de maestros mezcaleros a nivel internacional, en nuestra escuela de formación.
- Tenemos los 3 tipos de destiladores de acuerdo con la historia en México: ancestral de barro (1,500 años a.C. Nayarit y 800 a.C. Tlaxcala), tipo filipino (1590 en Colima y Nayarit) y arábigo (1680 en Tequila).
- Somos organizadores de un concurso nacional de cata de destilados.
- Somos Punto de Venta de Marca Guanajuato, concesión de Gobierno del Estado.
- Somos una DMC y Tour Operadora Turística, que promueve el Destino de Mineral de Pozos, con la Ruta del Mezcal. Registro ante SECTUR, con certificados Moderniza y Punto Limpio.

Tuanax
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.

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turistica

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.



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 35 presentaciones, sabores y riquezas alcohólicas.

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







Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato

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.

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.

NOM

- 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.**



Tuanax
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.

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

DISTINTIVO
PROGRAMA MODERNIZA

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.**

Cuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística
PGCT

Nuestros logros

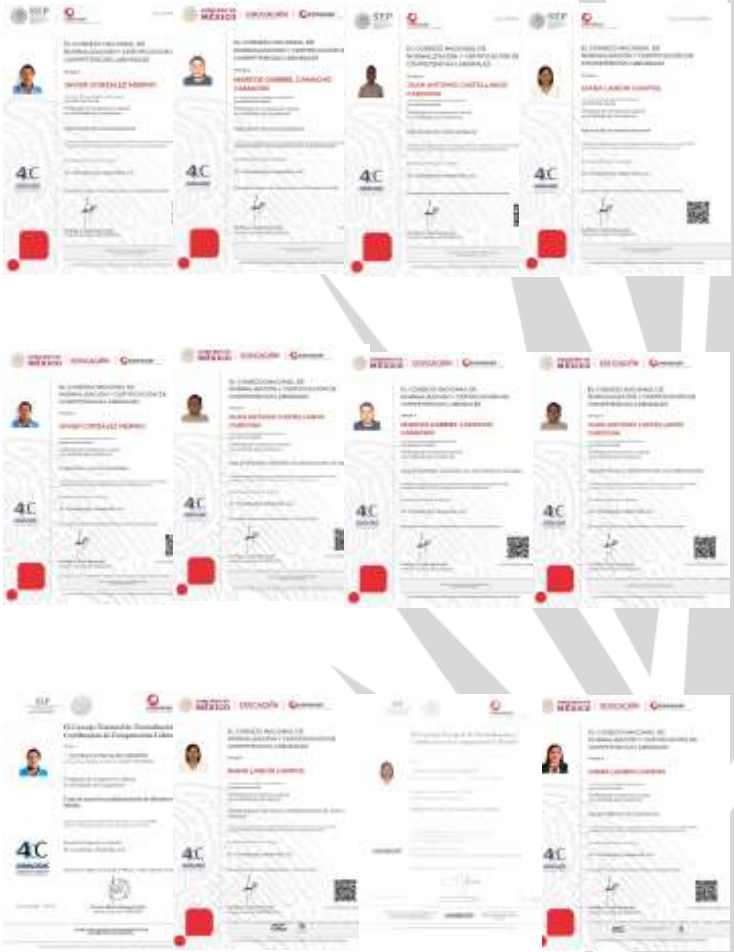
- En 2024 obtuvimos 5 **medallas: 1 Gran Oro** – Hornos Jesuitas - **2 Oros** – Cuanax eti. SMA y Manco de Celaya Brandy – 2 **Platas** – Manco de Celaya Ron y Mezcaña Sabores-**, en el Concurso de Espirituosos 2024.**

- En 2024 obtenemos por primera ocasión la **Gran Medalla de Oro** en el México Selection, por el Concurso Mundial de Bruselas.

- En 2025 obtuvimos 5 **medallas: 1 Gran Oro** – Neli crema de mezcal - **1 Oro** – Cuanax eti. SMA – 3 **Platas** – Cuanax eti. Plazuelas, Itzel azul y Cuanax eti. Mineral de Pozos-**, en el Concurso de Espirituosos 2025.**

Nuestros logros

- Somos 2 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.**
- 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**



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.



Nuestro mezcal es una artesanía con gran valor

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

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

Variedad de maguey y riqueza alcohólica

Distintivo Marca Gto

El ixtle de la cuerda recuerda el maguey

Medallas de Oro

Cazo de barro como recuerdo de la tradición de Guanajuato

Mezcal clase artesanal

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





Nuestro mezcal es una artesanía con gran valor

Cuanax®
El sabor Artesanal de Guanajuato®

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

Distintivo Marca Gto

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

Mezcal clase artesanal

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

Nuestro mezcal es una artesanía con gran valor

Tuanax®
El sabor Artesanal de Guanajuato®

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: Bola de Agua. ¡Maguey con piña pequeña redonda como la bola de Celaya!



Variedad de maguey 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

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, azul.
- 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 40º mínima, ediciones especiales entre 50º y 55º. 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: mamposteo 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 tinas de madera	
Destilación con fuego directo en alambiques	Caldera de cobre y montera de cobre	Doble destilado en barro



Horneado



El cocimiento del maguey puede hacerse usando tecnologías distintas y tiene como objetivo que los azucares de la piña se transformen en azucares 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.

Molienda/fermentación

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 azucares (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





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!

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.



HECHO EN MÉXICO

100%

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.

IMPI
INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

NOM

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.





Casa Cuanax®

Casa Cuanax

Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel

Mezcal Sustentable

+

Ruta Cultural Mezcal Gto

Turismo Sustentable

www.cuanaxmezcal.com
@cuanaxmezcal
www.rutaculturaldelmezcal.com
@rutaculturaldelmezcal
WhatsApp: 461-1522235

Web Cuanax | Web Ruta | Cuanax | Ruta | Cuanax | Cuanax

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.







BIOSPHERE certified

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

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.
  - Cacahuates con mezcal.
  - Entre más.

Cuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

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

Tuanax
El sabor Artesanal de Guanajuato®

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

BAS
Bebidas Artesanales Supremas SAS de CV

Tuanax
El Sabor Artesanal de Guanajuato®
Mezcal - RestBar - Hotel

Ruta Cultural Mezcal Gto
Tour Operadora Mineral de Pozos

Tuanax
Mezcal Bar

Mineral de Pozos
Pueblo Mágico

Casa Tuanax

Somos Expertos

4CC
CONSULTORIA
"Creciendo junto a la competitividad de las empresas y emprendedores"

DEMEZCAL
Consultoría

Concurso de Espirituosos GTO MEX Cata nacional

MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Cuanax®
El Sabor Artesanal de Guanajuato®
Mezcal - RestBar - Hotel

¡17 Bebidas ganadoras!
¡38 medallas de calidad!

Ruta Cultural Mezcal Gto
Tour Operadora Mineral de Pozos

PUNTOLIMPIO

DISTINTIVO M
PROGRAMA MODERNIZA

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



Neli Licor



Neli Crema de mezcal



Mezcaña Gin



Mezcaña reposado



Mezcaña 65



Mezcaña sabores



Manco de Celaya Brandy



Manco de Celaya Ron



www.cuanaxmezcal.com.mx www.rutaculturaldelmezcal.com
WhatsApp: 461-1113359 / 468-1079703

MARCA GTO Guanajuato

@Cuanaxmezcal
@Rutaculturalmezcal

MINERAL DE POZOS PUEBLO MÁGICO





Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Producto
Marca comercial: Cuanax Cuanaxhuato
Categoría de mezcal: Artesanal y **Ancestral**
Clase de mezcal: Blanco y madurado en vidro
Riqueza alcohólica: 42% - 46% - 50% Alc. Vol.
Contenido neto: 250 y 750 ml
2 Medallas Gran Oro, 4 medallas Oro, 1 plata

Proceso
Tipo de maguey: Salmiana (verde)
Tiempo de maduración: 10 a 14 años
Tipo de producción: Artesanal y **ancestral**
Tipo de horno: Pozo / mampostería elevada
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: 2025
Tiempo de maduración en vidrio: 4 a 6 meses

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

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

Cuanaxhuato











Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Mineral de Pozos

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

Proceso
Tipo de maguey: Verde, Cenizo (A), Manso
Tiempo de maduración: 10-14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería elevada
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: 2025
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, naranja, toronja
Alimentos: Mariscos, frescos
Coctel: N/A

CONCURSO DE ESPIRITUOSOS GTO MEX 2023 Medalla Gran Oro

CONCURSO DE ESPIRITUOSOS GTO MEX 2025 Medalla de Plata

GUANAJUATO Certificación Contramestres y Turísticos

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Hornos Jesuitas

Producto
Marca comercial: Cuanax Hornos Jesuitas
Categoría de mezcal: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco y madurado en vidro
Riqueza alcohólica: 43% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Medalla de Gran Oro y plata

Proceso
Tipo de maguey: Verde, Cenizo, Manso (3 pozeños)
Tiempo de maduración: 10-14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería elevado
Tipo de molienda: Molino mecánico
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: 2024
Tiempo de maduración en vidrio: 6 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: sal de gusano
Alimentos: Frescos, suaves
Coctel: N/A









Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Producto
Marca comercial: Cuanax Campana de Dolores
Categoría de mezcal: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 42% - 48% - 55% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml

Proceso
Tipo de maguey: Ensamble Salmiana (Verde) y Tequilana Weber (Azul)
Tiempo de maduración: 12 y 6 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mampostería elevada
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: 2026
Tiempo de maduración en vidrio: 6 meses

Sabores y aromas
Notas frutales, cítrico muy ligero, herbal
No ahumado
Intenso en la entrada. Aromas muy complejos
Ligeramente dulce, más frutal

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Naranja
Alimentos: no
Coctel: no
Copa directa



Campana de Dolores

GUANAJUATO Certificación Gastronómica y Turística

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística PGCT

Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Plazuelas

Producto
Marca comercial: Cuanax Plazuelas
Categoría de mezcal: Artesanal y ancestral
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 40% - 45% - 50% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml / 250 ml

Proceso
Tipo de maguey: Tequilana Weber (Azul)
Tiempo de maduración: 6 años
Tipo de producción: Artesanal / Ancestral
Tipo de horno: Mampostería elevada / pozo
Tipo de molienda: Molino mecánico / manual
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre / Barro
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2026
Tiempo de maduración en vidrio: 6 meses

Sabores y aromas
Notas frutales, especiado suave
No ahumado
Suave en la entrada
Ligeramente dulce

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Naranja, cocoa garapiñada
Alimentos: tuétanos flameados
Coctel: margarita, cantarito
Copa directa





CONCURSO DE ESPIRITUOSOS
GTO
MEX
2025
Medalla de Plata

GUANAJUATO
Certificación Gastronómica y Turística

PGCT
Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

San Miguel Arcángel

Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel





Producto
Marca comercial: Cuanax San Miguel Arcángel
Categoría de mezcal: 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
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2025
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, Mezcalina Jamaica
A las rocas con menta











Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel





Bola de agua

Producto
Marca comercial: Cuanax Bola de Agua
Categoría de mezcal: 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: 2025
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: Poceña roja, Mezcalina garambullo
Mermelada Cuanax









Tuxtax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Itzel verde



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

Proceso
Tipo de maguey: Salmiana (verde)
Tiempo de maduración: 10 a 12 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mampostería elevada
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: 2025
Tiempo de maduración: N/A

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

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Xoconostle, salsas, sal de gusano
Alimentos: Mole picoso, enchiladas mineras
Coctel: Mojito de pepino, naranjada, Itzel minera, Mezcal sunrise, Itzel fresh
En un xoconostle escarchado como copa

ITZEL

CAVA 96 PTS. GRAN ORO

CONCURSO DE ESPIRITUOSOS GTO MEX 2023 Medalla de Plata

GUANAJUATO Certificación Contenidos y Turística

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Tuxtax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel





Producto
Marca comercial: Itzel
Categoría de mezcal: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 35% Alc. Vol.
Contenido neto: 250 y 750 ml

Proceso
Tipo de maguey: Tequilana Weber (Azul)
Tiempo de maduración: 5 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mampostería elevado
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: 2025
Tiempo de maduración: 6 meses

Sabores y aromas
Notas frutales, especiado suave
No ahumado
Suave en la entrada
Ligeramente dulce

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Naranja, cocoa garapiñada
Alimentos: tuétanos flameados
Coctel: margarita, cantarito
Copa directa, muy suave

ITZEL

Mezcal Itzel azul

CONCURSO DE ESPIRITUOSOS
GTO
MEX
2025
Medalla de Plata

GUANAJUATO
Certificación
Gastronómica
y Turística

PGCT
Premio Guanajuato a la Competitividad Turística



Tuxmax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Producto
Marca comercial: Itzel
Categoría de mezcal: Artesanal
Clase de mezcal: Abocado con
Riqueza alcohólica: 35% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Contiene raíz chilcuague o raíz de oro; o maguey cocido dulce

Proceso
Tipo de maguey: Tequilana Weber (Azul) o verde (salmiana)
Tiempo de maduración: 5 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mampostería elevado
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: 2025
Tiempo de maduración: 2 meses

Sabores y aromas
Notas frutales
No ahumado
Suave en la entrada
Intenso, especiado

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: Naranja
Alimentos: N/A
Coctel: N/A

ITZEL

Mezcal Itzel abocado

GUANAJUATO
Certificación
Gastronómica
y Turística

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística
PGCT

Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Producto
Marca comercial: Cuanax Quimichin
Categoría de mezcal: Artesanal
Clase de mezcal: Destilado con
Riqueza alcohólica: 46% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Destilado con carne de rata magueyera, lavanda, chilcuague

Proceso
Tipo de maguey: verde, calidad salmiana ganador
Tiempo de maduración: 10-14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería elevado
Tipo de molienda: Molino mecánico
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: 2024
Tiempo de maduración en vidrio: 6 meses

Sabores y aromas
Notas cítrico, herbal, floral
Muy ligeramente ahumado
Entrada con sabor a maguey verde
Suave sabor a carne

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: sal de gusano
Alimentos: N/A
Coctel: N/A



Quimichin

GUANAJUATO
Certificación Gastronómica y Turística

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística
PGCT

Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Producto
Marca comercial: Cuanax Toltequidad
Categoría de mezcal: Artesanal
Clase de mezcal: Destilado con
Riqueza alcohólica: 42% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml
Destilado con cannabis de Xichu, Gto

Proceso
Tipo de maguey: Verde
Tiempo de maduración: 10-14 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Pozo / mampostería elevado
Tipo de molienda: Molino mecánico
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: 2025
Tiempo de maduración en vidrio: 3 meses

Sabores y aromas
Notas muy fresco y frutal
Muy ligeramente ahumado
Entrada con sabor a frescura, planta
Combinación de maguey y fresco

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: N/A
Alimentos: N/A
Coctel: N/A



Toltequidad

GUANAJUATO
Certificación Gastronómica y Turística

Premio Guanajuato a la Competitividad Turística
PGCT

Tuamax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel

MezCaña





Mezcaña Gin

Producto
Marca comercial: Mezcaña Gin
Categoría: Artesanal – Destilado de maguey y caña
Clase: 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: 2024

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, Tom Collins, Negroni
Preparado fresco











Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



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

Proceso
Tipo de maguey: Tobala, coyote, jabalí, tepeztate, lumbre y cuixe
Tiempo de maduración: De 8 a 25 años
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Cónico
Tipo de molienda: Molino
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2024
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

CAVA 88 PTS. PLATA

CONCURSO DE ESPIRITUOSOS GTO MEX 2021

GUANAJUATO Certificación Gastronómica y Turística

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Alhóndiga de Granaditas

Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel





Producto
Marca comercial: Cuanax Alhóndiga de Granaditas
Categoría de mezcal: Artesanal
Clase de mezcal: Blanco
Riqueza alcohólica: 43% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml

Proceso
Tipo de maguey: Marmorata (Tepeztate)
Tiempo de maduración: **25 años**
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Cónico
Tipo de molienda: Molino
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2023
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.

GUANAJUATO
Certificación Gastronómica y Turística

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Arco de la Calzada

Cuanax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel





Producto
Marca comercial: Cuanax Arco de la Calzada
Categoría de mezcal: 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
Tipo de tina de fermentación: Madera
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2024
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.

GUANAJUATO Certificación Gastronómica y Turística

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Tuxmax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel

Neli - Crema de mezcal



Producto
Marca comercial: Neli
Categoría: Artesanal - crema
Clase: Sabores (chocolate, mazapán, café GTO)
Riqueza alcohólica: 10% Alc. Vol.
Contenido neto: 500 ml

Proceso
Tipo de insumo: Mezcal Itzel azul
Tiempo de maduración: N/A
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mamposteo elevado
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: 2026
Tiempo de maduración: N/A

Sabores y aromas
Notas dulces, Dulce suave, ingrediente fuerte
Ligeramente sabor a mezcal dulce
Suave en la entrada
Sabor dulces, intenso

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: galletas
Alimentos: Helado
Coctel: A las rocas
Frappe

Un dulce y suave sabor tradicional

Neli



Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Tuxmax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel



Licores Neli

Producto
Marca comercial: Neli
Categoría: Artesanal – frutos norte de Gto.
Sabor: Lavanda, garambullo, mezquite.
Riqueza alcohólica: 20% Alc. Vol.
Contenido neto: 250 y 750 ml

Proceso
Tipo de insumo: Destilado.
Tiempo de maduración: 2 meses
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: NA
Tipo de molienda: NA
Tipo de tina de fermentación: Madurado vidro
Tipo de destilador: Mezcaña
Numero de destilaciones: 2
Ajuste de riqueza alcohólica: Homogenización
Fecha de destilación: 2025

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

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



Concurso de Espirituosos GTO MEX 2023 Medalla Gran Oro

Catad 91 pts. ORO

Concurso de Espirituosos GTO MEX 2022 Medalla de plata

Guanajuato Certificación Gastronómica y Turística

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Mezcaña sabores

Tuxmax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel

MezCaña





Producto
Marca comercial: Mezcaña
Categoría: Artesanal – Destilado
Clase: Destilado con lavanda, yerbabuena, garambullo, naranja
Riqueza alcohólica: 35% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml

Proceso
Tipo de insumo: Caña y maguey, lavanda, yerbabuena o garambullo.
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mamposteo elevado
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, con un 10% de triple destilado concentrado
Fecha de destilación: 2025
Tiempo de madurado: 2 meses

Sabores y aromas
Notas delicadas. Floral, cítrico o fresco
Ligeramente sabor a mezcal fresco
Suave en la entrada, terroso
Sabor dulce, suave

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: naranja o toronja, cacao
Alimentos: botanas
Coctel: Mezcalina lavanda, Margarita, Mina salvaje

CONCURSO DE ESPIRITUOSOS GTO MEX 2024 Medalla de Plata

CONCURSO DE ESPIRITUOSOS GTO MEX 2022 Medalla de plata

CAVA 82 PTS BRONCE

GUANAJUATO Certificación Gastronómica y Turística

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Mezcaña reposado



Tuxmax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel

MezCaña



Producto
Marca comercial: Mezcaña
Categoría: Artesanal – Destilado
Clase: Reposado
Riqueza alcohólica: 35% y 40% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml

Proceso
Tipo de insumo: Caña y maguey, lavanda, yerbabuena o garambullo.
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mamposteo elevado
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: 2024
Tiempo de reposado: 4 meses en barrica

Sabores y aromas
Notas dulces, delicado
Ligeramente sabor a mezcal
Suave en la entrada, dulce
Sabor dulce, suave, madera, vainilla

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: frutos secos, semillas
Alimentos: Carnes, botanas
Coctel: Mezcaña Sunrise, Doña margara, Paloma o gavilán, Paloma









Tuxtax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel

Mezcaña 65°

MezCaña



Producto
Marca comercial: Mezcaña
Categoría: Artesanal – Destilado
Clase: Blanco
Riqueza alcohólica: 65% Alc. Vol.
Contenido neto: 250 y 750 ml

Proceso
Tipo de insumo: Caña y maguey, lavanda, yerbabuena o garambullo.
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: Mamposteo elevado
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, sin filtrar ni dilución de agua, puro
Fecha de destilación: 2025
Tiempo de reposado: 6 meses

Sabores y aromas
Notas dulces, delicado
Ligeramente sabor a mezcales
Suave en la entrada
Sabor dulce, suave, intenso

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: frutos secos, semillas
Alimentos: Carnes, botanas, pastas
Coctel: Pozos island ice tea

Concurso de Espirituosos GTO MEX 2023 Medalla de Oro

Guanajuato Certificación Gastronómica y Turística

CAVA 85 PTS. PLATA

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Tuxmax®

El Sabor Artesanal de Guanajuato®

Mezcal - RestBar - Hotel

Los Sabores Del Alambique

Manco de Celaya



Manco de Celaya - Ron

Producto
Marca comercial: Manco de Celaya
Categoría: Artesanal – Destilado
Clase: Blanco y reposado
Riqueza alcohólica: 38% Alc. Vol.
Contenido neto: 750 ml

Proceso
Tipo de insumo: Caña
Tipo de producción: Artesanal
Tipo de horno: N/A
Tipo de molienda: N/A
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: 2025
Tiempo de reposado: 4 meses en barrica

Sabores y aromas
Notas dulces, suave
Ligeramente sabor a madera, dulce, vainilla
Suave en la entrada
Sabor dulce y suave

Recomendación de maridaje o coctelería
Bocadillo: frutos secos, semillas
Alimentos: Carnes, botanas, pastas
Coctel: Barbados surprise, Cuba libre, Mojito

Concurso de Espirituosos GTO MEX 2024 Medalla de Plata

Guanajuato Certificación Gastronómica y Turística

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística