

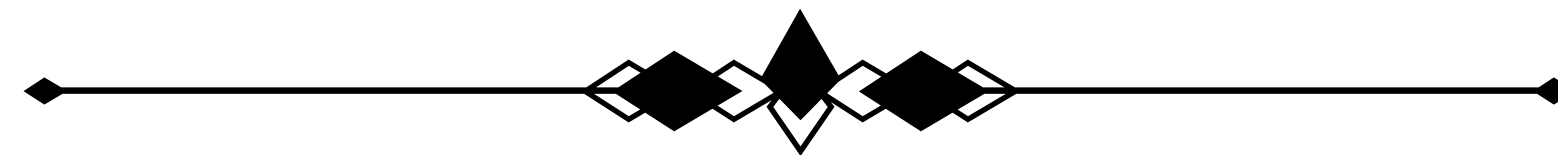
MEZCALLI

LA CASA PURÉPECHA DEL MEZCAL
UN ALIMENTO DEL ALMA

-DONDE NACE EL MEZCAL-
www.mezcalli.mx

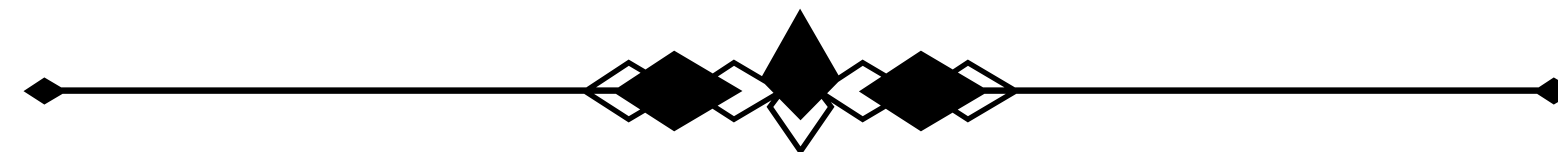
*El mezcal es bebida ceremonial propia de los antiguos mesoamericanos,
usado para el dialogo entre sacerdotes y dioses.*

Con el mezcal se ofrenda, con las otras bebidas se brinda.



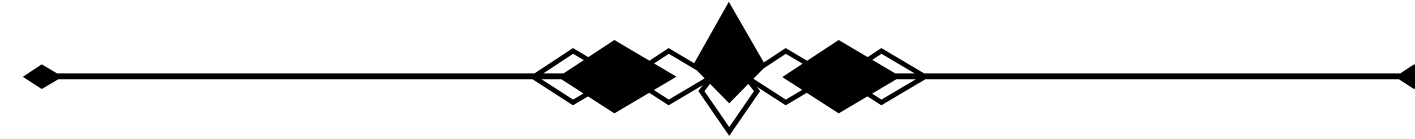
DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

SOMOS UNA FAMILIA CON SABOR A MEZCAL
FORJADA EN SACRIFICIO CON GRAN
TRADICIÓN E HISTORIA.



DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

MEZCALLI



Mucho más que un mezcal.

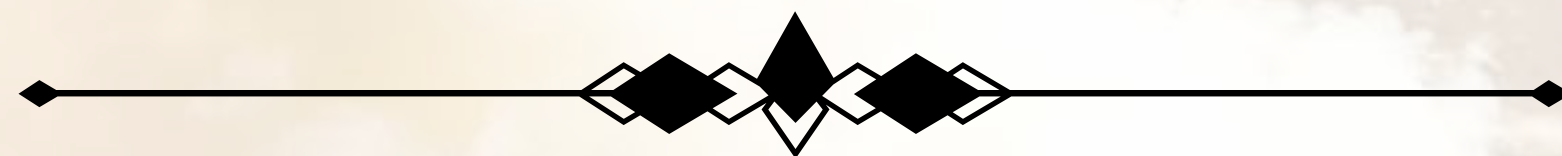
Somos la esencia misma de la cultura Purépecha, **Mezcalli.mx** es una bebida ceremonial para disfrutar y venerar a los ancestros que representan la historia, refleja la tradición y el corazón de nuestra tierra. En cada botella de **Nube Negra**, podrás saborear el legado y sentimiento de los **Purépechas**, pueblo precolombino que ha luchado manteniendo sus ricas tradiciones así como su conexión espiritual con la naturaleza a lo largo de los siglos. Nuestro mezcal es elaborado por experimentados maestros utilizando en sus hornos agaves de **Chino, Alto y Espadín** seleccionados cuidadosamente en nuestra tierra, destilado con la misma técnica que han utilizado nuestros memorables antepasados. En Mezcalli, somos guardianes de esta tradición, técnicas y celosos secretos. Compartimos con el mundo el sabor y la pasión que representan nuestros mezcales, cada sorbo invita con su exquisito aroma y sabor a explorar la pureza, autenticidad y grandeza de nuestra cultura que te invita a descubrir el verdadero corazón de Michoacán.

Si buscas algo más que una bebida, si buscas una experiencia única como original que te conecte con la historia y el espíritu de los Purépechas, te invitamos a probar **Mezcalli.mx, La casa Purépecha del Mezcal.**

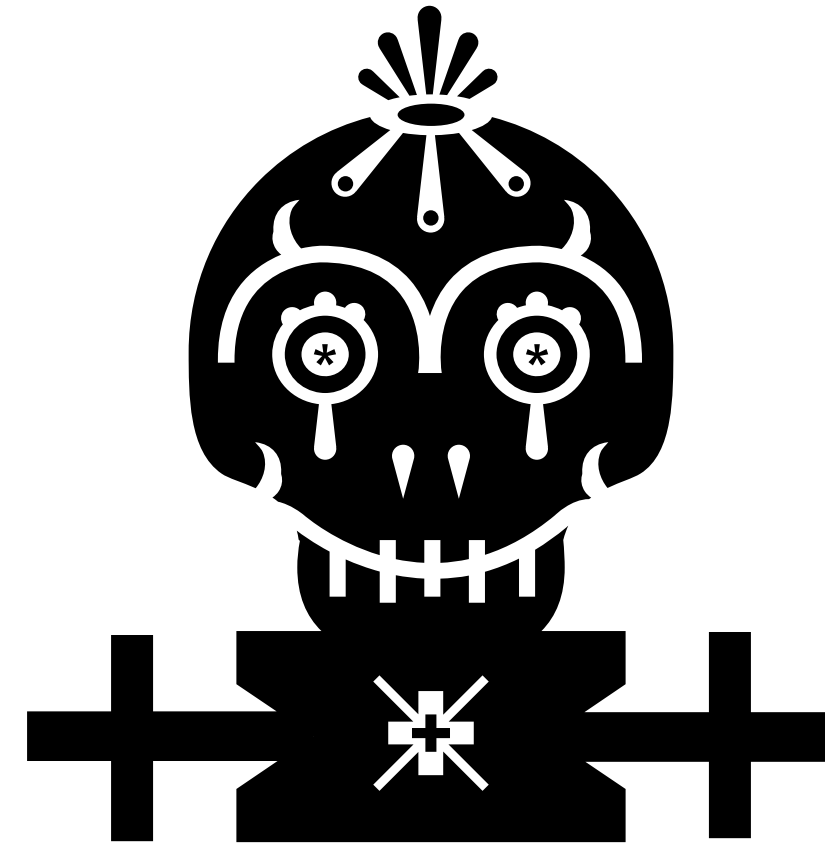
AQUÍ ES DONDE NACE EL MEZCAL

¡Salud!

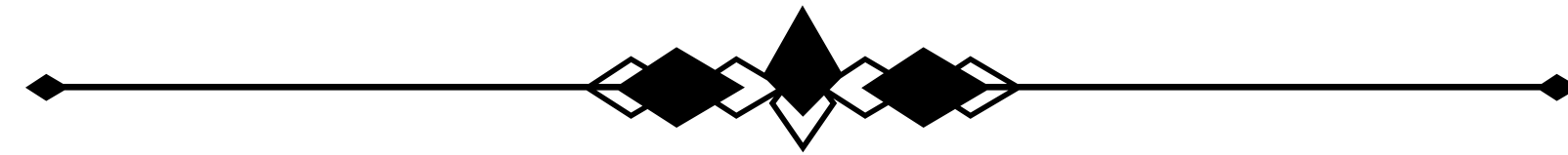
SOMOS ESPÍRITU, CORAZÓN Y CANTO



DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx



MEZCALLI



LA CASA PURÉPECHA DEL MEZCAL
UN ALIMENTO DEL ALMA

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

— MEZCAL EXTRA —

NUBE NEGRA

TRIPLE ENSAMBLE

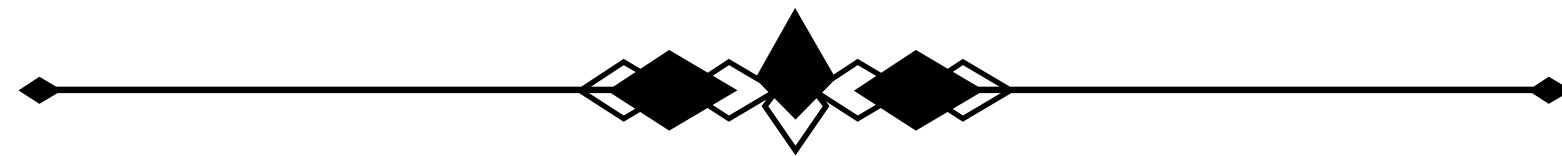
Ensamble perfecto entre la tradición Purépecha y la pasión por el arte de hacer mezcal.

Nuestro nombre se deriva del "lugar donde viven los p'urhé", el pueblo originario que más tarde sería conocido como Michoacán, un lugar de pescadores donde la tierra es propicia para el cultivo de exquisitos magueyes de agave angustifolia o espadín. Gracias a esta ubicación geográfica privilegiada es que podemos ofrecer un mezcal único, destilado al 100% de azúcar de agave, en algunas de las ocasiones excepcionales se obtiene un 20% de otros azúcares como el de caña.

“Mezcalli.mx es una Casa Productora de mezcal artesanal, cuyo estandarte es **"Nube Negra"**. Este mezcal es un triple ensamble de agaves "Alto, Chino, Espadín", destilado en alambique de encino y elaborado de manera 100% orgánica en los valles montañosos del municipio de Madero, tierra de la cultura Purépecha. Cada botella de "Nube Negra" contiene una concentración de 40° de alcohol y ofrece un sabor único, con notas dulces y florales a agave, y un toque acaramelado. Es el compañero perfecto para disfrutar antes o después de la comida y experimentar la autenticidad del mezcal de Michoacán."

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

PRODUCCIÓN NACIONAL



DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx



LOS 7 BENEFICIOS DE CONSUMIR MEZCAL

ATRIBUTOS DE CONSUMIR MEZCAL QUE NO CONOCIAS

FAVORECE TÚ DIGESTIÓN.

REGULA EL COLESTEROL, TRIGLICÉRIDOS
Y PREVIENE INFARTOS.

EL MEZCAL ES UN EXCELENTE RELAJANTE
TE HACE VIVIR MÁS.

NO DA CRUDA.

VERSATILIDAD DE SABORES Y AGAVES.

PRESERVACIÓN DE TRADICIONES
Y CREACIÓN DE EMPLEOS.

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

NUBE NEGRA

CANCIÓN QUE SE HIZO MEZCAL, MEZCAL QUE ALIMENTA TÚ ALMA

La colección Nube Negra de Mezcalli es una línea de mezcales extra producidos por la casa Mezcalli.mx en el estado de Michoacán, México. Este mezcal es elaborado en los valles montañosos del municipio de Madero, aprovechando las condiciones climáticas óptimas que ofrece la región.



DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx



NUBE NEGRA

CANCIÓN QUE SE HIZO MEZCAL, MEZCAL QUE ALIMENTA TÚ ALMA

Para la producción de Nube Negra, se utilizan variedades de agave como el Chino, Espadín, Alto y Azul, entre otras, que se convierten en la materia prima y pilar de este elixir considerado como un Alimento del Alma.

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

NUBE NEGRA

CANCIÓN QUE SE HIZO MEZCAL, MEZCAL QUE ALIMENTA TÚ ALMA

La Edición Especial de Nube Negra cuenta con una graduación alcohólica de 40° y está compuesta por un exquisito Triple Ensamble de agaves Alto, Chino y Espadín, que son destilados en Alambique de Encino, utilizando un proceso 100% artesanal y orgánico.



DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

NUBE NEGRA

CANCIÓN QUE SE HIZO MEZCAL, MEZCAL QUE ALIMENTA TÚ ALMA



Cada botella de Nube Negra de Mezcalli es única y cuenta con una presentación cuidadosamente diseñada, que evoca el espíritu y la pasión del mezcal mexicano.

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

-GEOGRAFÍA-



En México, son ocho los estados productores de mezcal: **Michoacán**, Zacatecas, Durango, Guerrero, San Luis Potosí, Guanajuato, Tamaulipas y Oaxaca, todos ellos cuentan con la denominación de origen del producto.

El misterio de nuestros maestros mezcaleros consiste en seleccionan los mejores magueyes para producir una mezcla de calidad que ofrece una experiencia única a quien lo consume. La elaboración cuidadosa de esta bebida tradicional le confiere un sabor ahumado y dulce que resulta irresistible. Cada vez más personas se sienten atraídas por el mezcal, especialmente aquellos que se encuentran en el rango de edad entre los 23 y 45 años. Sus propiedades y su sabor lo hacen perfecto para acompañar una comida, disfrutar con amigos o en eventos multiculturales y cosmopolitas.

“El Mezcal es para el cuerpo lo que la música lo es para el alma”

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

-GEOGRAFÍA-

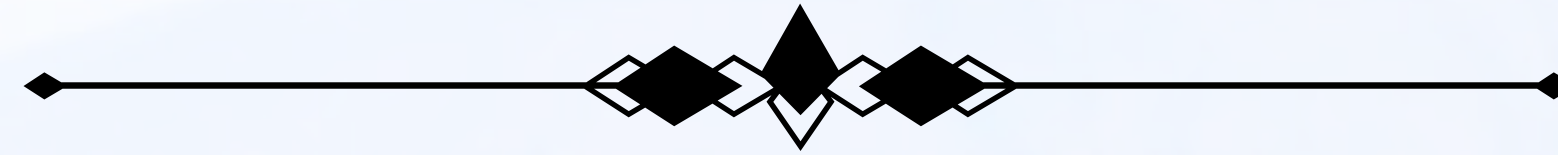


El **mezcal** cuenta con **Denominación de Origen**, la cual avala que los únicos estados mexicanos que pueden elaborarlo son: San Luis Potosí, Guerrero, Guanajuato, Durango, Tamaulipas, Aguascalientes, Zacatecas, Puebla, **Michoacán**, Morelos, Estado de México y, por supuesto, Oaxaca donde se produce **80% del total de México**.

“Con mezcal en la mano, se te olvida el pasado”

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

-ESTADISTICAS-

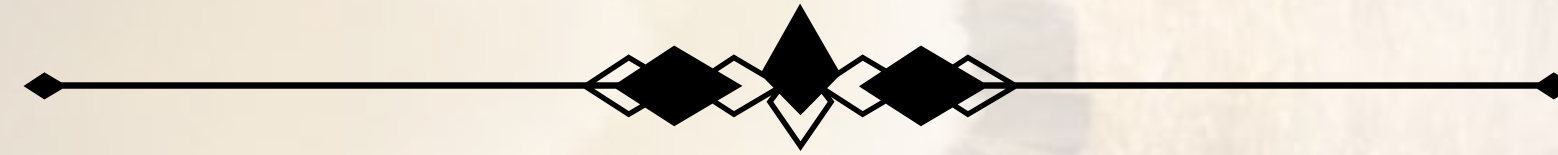


La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut) durante la pandemia el consumo de alcohol incremento, de los cuales el 414 mil 300 fueron hombres y 208 mil 903 mujeres. De los cuales el afirman beber una copa a la semana cabe destacar que está comprobado científicamente que el cuerpo humano puede procesar una copa por hora.

En cuanto a la producción de mezcal en Michoacán, según datos del Consejo Regulador del Mezcal, en 2020 se produjeron alrededor de 3,700 litros de mezcal en este estado. Michoacán cuenta con varias regiones productoras de mezcal, como la región de Zirahuén y la región de Tzitzio. Además, Michoacán es uno de los estados que se encuentra dentro de la denominación de origen del mezcal. En cuanto a los datos compartidos sobre el incremento en el consumo de alcohol durante la pandemia, es importante señalar que el consumo excesivo de alcohol puede tener consecuencias negativas para la salud física y mental. Es importante consumir con moderación y seguir las recomendaciones de expertos en salud.

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

-ESTADÍSTICAS-



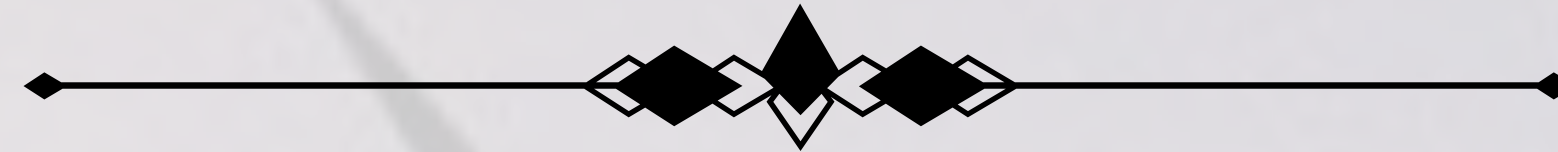
El mezcal es una bebida etílica cada vez más popular a nivel mundial, y su producción ha crecido significativamente en los últimos años. Según datos del Consejo Regulador del Mezcal, en 2019 se produjeron más de 4.2 millones de litros de mezcal en México, lo que representa un aumento del 83% en comparación con el año 2014. Es importante destacar que el mezcal es una bebida emblemática del estado de Oaxaca, aunque también se produce en otros estados como Michoacán, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, entre otros. En Michoacán, el mezcal se ha convertido en un importante producto de exportación, gracias a la calidad de sus mezcales y a la creatividad de sus productores en la elaboración de nuevas variedades y presentaciones.

Ambos métodos de producción tanto para (Mezcal y Tequila) tienen su encanto y atractivo. El proceso artesanal del mezcal, con su cocción bajo tierra y molienda con molino, puede generar sabores y aromas únicos en la bebida. Por otro lado, el proceso industrial del tequila permite una producción a mayor escala y con una mayor homogeneidad en el sabor y la calidad del producto. En última instancia, la elección entre mezcal y tequila dependerá de las preferencias personales y del contexto en el que se consuma la bebida.

INFORMACIÓN RECABA EN 13 JUL 2021 CON LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES MICHOACANOS

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

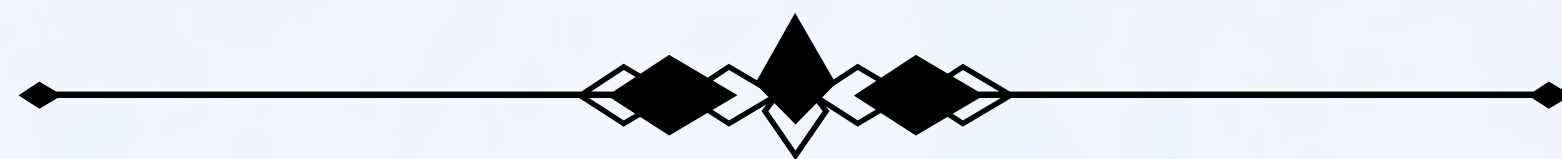
-MEZCAL VS TEQUILA-



La producción de tequila y mezcal se basa en métodos artesanales, aunque cada uno tiene sus propias características. El mezcal se cuece en un horno bajo tierra y se muele con un molino, mientras que el tequila se cocina en hornos de mampostería y se procesa industrialmente. Ambos destilados ofrecen aromas y sabores únicos, como las flores machacadas, el sabor dulce del piloncillo, notas de miel, piña y cacao en el mezcal, y la presencia de agave cocido en el tequila. Además, es importante destacar que la producción de estas bebidas no se limita a los estados de Jalisco y Oaxaca, respectivamente, sino que también se lleva a cabo en otras entidades de México, como Michoacán, Guerrero y Durango.

A pesar de que el tequila y el mezcal son bebidas destiladas a partir del agave, el sabor y la complejidad de cada una es muy diferente. Aunque ambas bebidas pueden ser elaboradas con un alto porcentaje de agave, es en las mezclas 100% agave donde se encuentra el sabor más auténtico de cada una. Mientras que la presencia cítrica y herbácea del agave es muy presente en ambos destilados, el mezcal se caracteriza por tener un sabor fuerte y ahumado debido a la cocción de las piñas con leña. Además, el tipo de agave utilizado en la elaboración es esencial en el resultado final del sabor. En el caso del tequila, se puede apreciar un sabor definido con notas florales y ligeramente dulces.

-ASPECTOS TÉCNICOS-



Ambos métodos de producción tanto para (Mezcal y Tequila) tienen su encanto y atractivo. El proceso artesanal del mezcal, con su cocción bajo tierra y molienda con molino, puede generar sabores y aromas únicos en la bebida. Por otro lado, el proceso industrial del tequila permite una producción a mayor escala y con una mayor homogeneidad en el sabor y la calidad del producto. En última instancia, la elección entre mezcal y tequila dependerá de las preferencias personales y del contexto en el que se consuma la bebida.

“Con Mezcal en la mano se te olvida el pasado”

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx

-ASPECTOS TÉCNICOS-



Aunque en ambos destilados la presencia cítrica y herbácea del agave es muy presente, el mezcal tiene un carácter fuerte con sabores ahumados muy marcados, gracias a la cocción que tuvieron las piñas con la leña. El tipo de agave es importante para la elaboración, en el caso del tequila, el sabor puede ser más definido, con presencias florales y ligeramente dulces.

Aunque en ambos destilados se encuentra la presencia cítrica y herbácea del agave, el mezcal tiene un carácter fuerte con sabores ahumados, muy marcados, debido al contacto que tuvieron las piñas con la leña durante su cocimiento. El tipo de agave es importante al gusto: el mezcal, al elaborarse a partir de diferentes especies, puede variar radicalmente su sabor al gusto. En el caso del tequila, el sabor puede ser más definido, con presencias florales y ligeramente dulces.

La diferencia entre ambas bebidas es su denominación de origen (DO). El tequila, con DO desde 1975, solo se puede producir en el estado de Jalisco, en algunos municipios de Tamaulipas, Nayarit, Guanajuato y Michoacán. A diferencia del mezcal que puede elaborarse en nueve estados de la República Mexicana, que representan el 25% del territorio nacional, por lo que posee la denominación de origen más grande del mundo.

DONDE NACE EL MEZCAL, ¡SALUD!
www.mezcalli.mx