

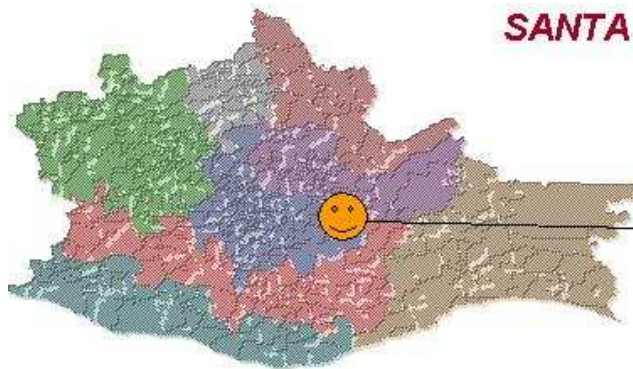
“MEZCAL REAL MINERO ORIGINARIO DE STA. CATARINA MINAS, Ocotlan, Oax. ELABORADO AL NATURAL Y DESTILADO EN OLLAS DE BARRO.”



EDUARDO ANGELES CARREÑO
PRODUCTOR .

LOCALIZACION DEL PROYECTO

SANTA CATARINA MINAS, OCOTLÁN



REGION: VALLES CENTRALES

**ESTADO
DE
OAXACA**

CLIMA: TEMPLADO SUBHUMEDO CON
LLUVIAS EN VERANO

1800 m.s.n.m

PRECIPITACION: 756 MM

TEMPERATURA: 19.7°C

DESCRIPCION DEL PROCESO DE PRODUCCION.

EL PROCESO DE PRODUCCION QUE EMPLEAMOS PARA LA ELABORACION DE NUESTRO MEZCAL ES EL MISMO QUE NUESTROS ANTEPASADOS UTILIZARON. PRESENTANDO LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:



A) LA UTILIZACION DE DIFERENTES ESPECIES DE AGAVES COMO POR EJEMPLO: ARROQUEÑO, SIERRUDO, BLANCO, TOBACHIN, CANASTUDO, ESPADIN, TRIPON, BARRIL, TOBASICHE, CUISHE, TOBALA, COYOTA ETC.

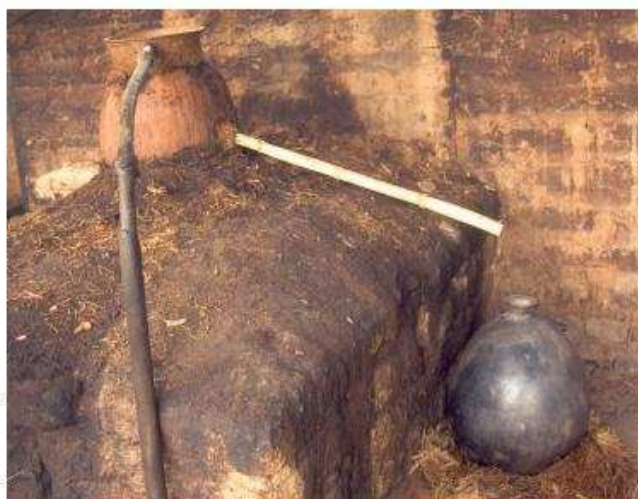
B) LA COCCION EN HORNOS DE TIERRA.

C) FERMENTACION AL NATURAL QUE PUEDE VARIAR DE 10 A 15 DIAS DEPENDIENDO DE LA ESTACION DEL AÑO.

D) LA UTILIZACION DE OLLAS DE BARRO SUPERPUESTAS EN EL PROCESO DE DESTILACION.

MEZCALES QUE PRODUCIMOS

LA CARACTERISTICA DEL MEZCAL REAL MINERO ES POR UN LADO LA MEZCLA DE DIFERENTES VARIEDADES DE MAGUEY, LA FERMENTACION AL NATURAL Y LA DESTILACION EN OLLAS DE BARRO. TRADICIONALMETE ELABORAMOS DOS TIPOS DE MEZCALES: **MEZCALES SENCILLOS O MINEROS**, CARACTETIZANDOSE POR TENER DOS DESTILACIONES, Y UN SEGUNDO QUE ES DE TRIPLE DESTILACION AL CUAL DENOMINAMOS **MEZCAL DE PECHUGA**.



MEZCAL MINERO.

MEZCAL ELBORADO DURANTE TODO EL AÑO, EN EL QUE SE EMPLEAN DIFENTES ESPECIES DE AGAVE, DICHA MEZCLA DEPENDERA DE LA EPOCA. EN CADA CASO NOSOTROS DETERMINAMOS QUE ESPECIES MEZCLAR ASI COMO LA PROPORCION DE ESTAS.

ES UN MEZCAL ALTAMENTE AROMATICO, LO COMERCIALIZAMOS POR LO MENOS A 48 % ALC. VOL. PARA PODER CONSERVAR LAS PERLAS O CORDON CARACTERISTICOS DE UN BUEN MEZCAL.

SE PUEDE TOMAR SOLO O ACOMPAÑADO, ASI COMO TAMBIEN ES BUENO PARA PREPARAR BEBIDAS A BASE DE MEZCAL.



MEZCAL DE PECHUGA

EL **MEZCAL DE PECHUGA** NOS HA SIDO HEREDADO DE GENERACION EN GENERACION, GRACIAS A NUESTRO INTERES POR PRESERVAR SU ELABORACION Y CON ELLO RESCATAR PARTE DE NUESTRA CULTURA MEZCALERA.

ESTA EXQUICITA BEBIDA TIENE LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:

ES PRODUCTO DE UNA TERCERA DESTILACION, EN ESA TERCERA DESTILACION SE UTILIZA MEZCAL MINERO, FRUTAS CRIOLLAS, AZUCAR Y UNA PECHUGA DE GALLINA CRIOLLA.

SOLO SE ELABORA EN CIERTA EPOCA DEL AÑO.

ES LIGERAMENTE MAS SUAVE AL PALADAR, AROMA AFRUTADO Y SE DEBE DE TOMAR SOLO, LO COMERCIALIZAMOS A POR LO MENOS 50 % ALC. Vol.



MEZCAL REAL MINERO



DE VENTA EN :
AV. MORELOS #415 OCOTLÁN
OAXACA Y
GUERRERO #5. SAN BARTOLO
COYOTEPEC.
TEL:+52(951)5 20 60 0
E-mail. realminero@yahoo.com.mx