

MEZCAL ARTESANAL
GOTAS
DE DIOS

MEZCAL BLANCO DESTILADO
CON DOBLE PECHUGA IGUANA/VENADO
RITUAL DE CAMBIO



MEZCAL ARTESANAL

GOTAS
DE DIOS

RITUAL DE CAMBIO



DIOSA MAYAHUEL

Gotas de Dios, Cuando la tierra habla y el espiritu escucha.

En **Gotas de Dios**, creemos que una buena tradición no solo se honra: se comparte.

Cuando las vinatas se apagaban y el agave silvestre comenzaba a desaparecer, el equipo detrás de Gotas de Dios —inspirado por la diosa Mayahuel y guiado por un profundo respeto por la tierra— decidió encender de nuevo el fuego ancestral. Así comenzó un camino de restauración, entrega y conciencia, para transformar el mezcal en un legado vivo que merecía ser compartido con el mundo.

Así nació **Mezcal Gotas de Dios**, una obra sagrada dividida en tres momentos esenciales del día, y hoy en tus manos tienes:

MEZCAL BLANCO DESTILADO
CON DOBLE PECHUGA IGUANA/VENADO
RITUAL DE CAMBIO

**“Mantener las tradiciones y
compartirlas con el mundo, mantiene
viva el alma de un pueblo”.**

MTRO. MEZCALERO

Don Lupo Pérez



PROCESO DE ELABORACIÓN

MADURACIÓN Y JIMA DEL MAGUEY

Con gran sabiduría nuestra gente sabe detectar el punto exacto de maduración de una planta de maguey, el cual ronda alrededor de los 8 a 10 años de vida, momento en el que se cortan sus pencas con ayuda de una trinchera.



COCCIÓN DE PIÑAS

Poco a poco, se colocan trozos de leña, piedras, petates y tierra, en un horno cónico en el suelo. Con cuidado y dedicación se forma un diseño que asemeja más a una obra de arte, que a la rudeza de su naturaleza. Posteriormente, se colocan piedras encima y se enciende la leña hasta que se consuma y las piedras iluminen la noche con un apasionado rojo vivo, siendo estas las que cuecen el maguey.

Con el mismo orden estético, se acomodan velozmente 6 A 8 mil kilogramos de piñas sobre las piedras ardientes, para su cocimiento.

Una vez colocadas las piñas, son cobijadas con piezas tradicionales de petate y después cubiertas con la misma tierra que las vio nacer, produciendo de esta manera la cocción.

Pasados 3 días de haber velado el horno, se destapan las piñas para descubrir que han adquirido un sabroso sabor dulce, y se transportan a la molienda para ser trituras y preparadas para la fermentación, la cual es alimentada únicamente con agua natural de manantial.





LA MOLIENDA

Después de que se destapa el horno, las piñas se trituran en un proceso que fusiona tradición y tecnología al hacer uso de una desgarradora mecánica y un hacha, para posteriormente colocar los fragmentos en pilas de madera para su fermentación.

LA FERMENTACIÓN

Como las mejores piezas de arte, la fermentación perfecta toma su tiempo; llevándose a cabo en pilas de madera, por un tiempo aproximado de 8 a 10 días, se coloca en ellas el maguey triturado y se agrega únicamente agua natural de manantial, para que de manera natural los azúcares se transformen en alcoholes hasta obtener la calidad inconfundible que los paladares expertos como el tuyo, aman.



DOBLE DESTILACIÓN

La destilación, es un gran trabajo que se realiza cuando el mosto de la trituration de las piñas, es puesto dentro de un cazo de cobre que se encuentra sobre una hornilla bajo tierra.

Sobre este, se coloca el alambique y encima una copa, también de cobre, que se llena continuamente de agua fría para que al subir el vapor del mosto y chocar con la copa, se condense y escurra por el pico invertido, el cual cae en una cuchara y se recibe en garrafas.

A este primer producto, se les denomina ordinario y tiene una graduación aproximada entre 25° y 32° de alcohol.

El singular sabor de este mezcal exótico se produce en la segunda destilación. Después de verter el ordinario en los cazos, se suspenden sobre él dos piezas de carne de iguana y venado. Cuando el vapor producido por la hornilla alcanza las carnes, las coce, extrayendo a gotas su exquisito sabor. A esta mezcla especial se añade cacao, canela y otros ingredientes aromáticos que forman parte de una receta familiar heredada.

Posteriormente se vuelve a colocar el alambique y encima la copa de cobre que se llena continuamente de agua fría para que al subir el vapor del ordinario se condense y escurra por el pico invertido, cayendo en una cuchara y a su vez en garrafas, uno de nuestro mezcales con más intensa fusión de sabores y aromas únicos.

Esta segunda destilación se divide en puntas de entre 70° y 80° de alcohol, cuerpo de mezcal de 35° a 55° de alcohol y colas, de 15° a 20° de alcohol, con las que se ajusta la graduación del mezcal. En cuanto se determina y forma la graduación deseada para su venta, se envasa para que puedas deleitar esta bebida milenaria, la cual le tomó a la naturaleza y al hombre más de 8 años para su creación.

Es así como nuestra herencia familiar da forma a un mezcal extraordinario con notas exóticas que cautivan el paladar.



NOTAS QUE NOS REGALA ESTE MEZCAL:



E N B O C A :

Fresco y herbal, con un toque de chocolate amargo y canela.

Con suave sabor a carnes, este mezcal con gran cuerpo, otorga una sensación alcohólica fuerte.



E N N A R I Z :

Aroma suave a maguey cocido. Acaramelado, con aromas terrosos, herbales, especias y notas suaves a chocolate, este mezcal concede una sensación alcohólica media. Ritual de cambio.



MEZCAL ARTESANAL
**GOTAS
DE DIOS**

**EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES
NOCIVO PARA LA SALUD**



Elaborado y envasado en México por:

Gotas de Dios SPR DE RL DE CV
RFC: GDI230711S52

WWW.MEZCALTASDEDIOS.COM



Esto no es solo un
mezcal, es una herencia
embotellada.

**Una Gota de Dios en
cada sorbo.**

Tel. 4432226714 / Cel. 4433770541
ventas@mezcalgotasdedios.com
www.mezcalgotasdedios.com

Fray Bernardino de Sahagún #268,
Col. El Mirador de Punhuato, C.P.
58249, Morelia, Michoacán.