

MEZCAL ARTESANAL
GOTAS
DE DIOS

MEZCAL BLANCO JOVEN
INICIO SAGRADO



MEZCAL ARTESANAL

GOTAS
DE DIOS

INICIO SAGRADO



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 JOVEN
INICIO SAGRADO, DESPIERTA EL ALMA.

**“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

En una zona especialmente seleccionada se cava un foso cónico en el cual se construirá el horno en el que se cocerán las piñas durante tres días para obtener sus azúcares.

Una vez cavado, se colocan dentro de él diferentes capas de trozos de leña, piedras, petates y tierra. Posteriormente se enciende la leña hasta que se consuma y las piedras se enciendan en rojo vivo.

A continuación, se acomodan velozmente las piñas sobre las piedras ardientes, para su cocimiento.

Una vez colocadas las piñas, son cubiertas con piezas tradicionales de petate y después con tierra, produciendo así la cocción.

Pasados 3 días, se destapan las piñas cocidas, las cuales han adquirido un exquisito e intenso sabor dulce y ahumado y se transportan a la molienda para ser trituradas y preparadas para la fermentación, la cual es alimentada únicamente con agua de manantial.





LA MOLIENDA

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

LA FERMENTACIÓN

La fermentación se lleva a cabo en pilas bajo tierra por un tiempo aproximado de 8 a 10 días. En ellas se coloca el maguey triturado, se agrega únicamente agua natural de manantial y son cubiertas con tablones de madera de pino, para que de manera natural los azúcares se transformen en alcoholes hasta llegar al punto de destilación.



DOBLE DESTILACIÓN

La destilación se realiza con alambique de madera tipo filipino. Primero el mosto, producto de la trituración 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 le denomina “ordinario” y tiene una graduación aproximada entre 25° y 32° de alcohol. Posteriormente, en una segunda destilación, se realiza el proceso de nuevo. Colocando el ordinario que se obtuvo de la primera destilación; la segunda se divide en puntas o flor de entre 70° y 80° de alcohol, cuerpo de mezcal o mezcal floreado 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, es envasado.

Desde la siembra del agave hasta el envasado del mezcal, la producción de este tesoro líquido tarda 8 años. Proceso que hemos atesorado y mejorado para mantener vivo un legado ancestral y continuar deleitando tu paladar con notas exquisitas.



NOTAS QUE NOS REGALA ESTE MEZCAL:



E N B O C A :

Intenso sabor dulce, con marcados sabores a cítricos y frutos rojos que dejan una sensación fresca, más un toque fino y sutil a madera. Sensación alcohólica media, siendo muy congruente este mezcal tanto en aromas como en sabor.



E N N A R I Z :

Resalta notas aromáticas profundas a la piña cocida del maguey, sutilmente ahumado, y rocío fresco, así como notas intensas a cítricos y frutos tropicales. Sensación alcohólica media que permite apreciar los frescos aromas que nos ofrece este mezcal.



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.