



ALAVID
MEZCAL ARTESANAL

EN CADA **BOTELLA**
HAY UNA **GRAN HISTORIA**



ALAVID
MEZCAL ARTESANAL

EN CADA **BOTELLA**
HAY UNA **GRAN HISTORIA**



En **Mezcal ALAVID**, desde hace más de 10 años, nos inspira día con día compartir nuestra mezcla única, fruto del trabajo y calidez de nuestra identidad **OAXACA**. Creado en un inicio únicamente para consumo de nuestro círculo más cercano, ahora nos complace extender esta exquisitez hasta sus manos, haciendo honor a nuestro origen y a nuestra familia **ALAMILLO VIDRIO**.



ALAVID
MEZCAL ARTESANAL

CULTURA, TRADICIÓN Y HERENCIA
CULTURA, TRADICIÓN Y HERENCIA
CULTURA, TRADICIÓN Y HERENCIA

Detrás de cada copa de **Mezcal ALAVID** hay una gran historia, de resistencia y aprendizaje cultural, una bebida ancestral de cuidado por el campo y conservación de la tierra, amor hacia el Agave, de solidaridad y cooperación con el maestro mezcalero, de fiesta y orgullo como identidad nacional, siempre cuidando nuestras raíces y sobre todo de pasión familiar.

Te invitamos a conocer más acerca de los agaves, del proceso nuestro mezcal y a vivir una cata llegando hasta las puertas de todo México, a que vivas la experiencia del **Mezcal ALAVID**, acompañadas de la gastronomía oaxaqueña.





Talento Oaxaqueño

Somos parte de la cultura Mexicana, tenemos presente la habilidad de las manos artesanas en el campo y maestros mezcaleros y el valor cultural que esto representa.

Apoyamos el talento de los jóvenes oaxaqueños creando proyectos donde puedan poner en práctica sus destrezas abriendo las puertas en nuestro **Mezcal ALAVID**.



NUESTRO ORIGEN

Nuestro **Mezcal ALAVID** se origina de una de las regiones mezcaleras más abundantes de **México, Oaxaca** tiene una historia de tradiciones, cultura y artesanía.

El cuento de esta tierra sigue en la Familia, el ambiente, los paisajes de alrededor de nuestros cultivos de diferentes estilos de Agave, elaborando un producto que rinda homenaje a todo lo que representa esta bella familia y estado, como lo es nuestra bebida.



PROCESO DEL MEZCAL

Mezcal ALAVID sigue procesos de producción ancestral y artesanal, la elaboración de esta **“Bebida de Dioses”** es completamente cuidada, desde la cima de los agaves que se realiza a mano en el campo, la cocción de las piñas que se hace en horno de leña cónico bajo tierra y piedra de canto rodado, la molienda a base de piedra Tahona, la fermentación en tinajas de madera de

pino y de sabino, hasta su destilación en olla de barro o en alambique de cobre de acuerdo a la categoría.

Las clases de mezcal están asociados a la materia prima, al proceso de elaboración, pero también al clima, al suelo, al tipo de agave, a las levaduras y al toque del maestro mezcalero.

La suma del **clima, microclima, suelo, variedad de agave y disposición del terreno constituyen el concepto del “terroir”** (que viene el significado de un término francés que significa terruño o literalmente tierra); lo que sea que pienses en relación al suelo, eso es terroir”. La calidad de **Mezcal ALAVID** se basa tanto del terroir o terruño que le brinda características organolépticas únicas a cada Mezcal ALAVID así como del proceso de elaboración y el toque del maestro mezcalero.





Paso 1: Agaves Silvestres

Mezcal ALAVID usa solo agaves silvestres de diferentes regiones de Oaxaca, los cuales se ven afectados por el terruño de la zona a medida que crecen. El clima, el suelo y las plantas vecinas añaden su esencia al sabor final de nuestro mezcal.



Paso 2: Cosecha

Cuando un agave madura, se corta el qurote (tallo grande en flor) para permitir que los azúcares se concentren en la piña o corazón de la planta. Una vez que se maximizan los azúcares, la planta se cosecha y las pencas (hojas carnosas del agave) se eliminan dejando sólo la piña, lista para hornear.



Paso 3: Horneado

Las piñas se hornean en un horno cónico bajo tierra, revestido con rocas de río de canto rodado. Las piñas se parten y se colocan sobre las rocas recubiertas de bagazo (fibras de agave previamente cocidas) que protegen a las piñas de la quema. Una vez que el horno se apila con un montón de piñas, se cubren con bagazo de agave y tierra para sellarlo durante su cocción que es hasta por siete días. Esto le da al mezcal su marca registrada de notas ahumadas. Después de horneadas, las piñas se retiran y se “dejan reposar” durante un período de cuatro a cinco días.



ALAVID
MEZCAL ARTESANAL

Paso 4: Molienda

Una vez horneadas, las piñas se muelen utilizando la tradicional rueda de Tahona, uno de los procesos de extracción más antiguos y laboriosos para cualquier licor. Esto se logra utilizando una gran rueda de piedra de más de una tonelada de peso sujeta a un eje central y tirada por un caballo o una mula. La enorme rueda extrae lentamente los jugos y azúcares del agave cocido, este proceso conserva un mejor sabor que la trituración a máquina modernizada.





Paso 5: Fermentación

El líquido de agave resultante de la molienda y las fibras restantes se colocan en tinajas de madera con agua para que fermenten hasta por siete días. Utilizamos la fermentación al aire libre, lo que permite que la levadura silvestre de la región contribuya al complejo terruño en donde fue sembrado nuestro agave, haciendo que cada lote de mezcal sea único y auténtico.



Paso 6: Doble Destilación

Una vez que se alcanzan los niveles adecuados de fermentación, los líquidos y las fibras se destilan utilizando un alambique de cobre calentado con fuego hecho con leña de mezquite y guamuche. Este proceso se realiza dos veces, contando con doble destilación y algunos hasta triple destilación, para garantizar que nuestro mezcal tenga el porcentaje de alcohol deseado, el punto óptimo para resaltar nuestros perfiles de sabor a agave y brindar un sorbo suave y agradable al paladar. Realmente toda una experiencia.



Nuestro objetivo es hacer que algo Familiar, sea fusionado con cultura y la historia del mezcal artesanal prevalezcan en la actualidad, es por eso que la elaboración de nuestros mezcales es 100% artesanal, verificando que se respete cada aspecto desde la plantación del agave hasta su destilado.

Los magueyes silvestres y semi-cultivados son jimados una vez que llegan a su madurez. Luego se cosen las piñas en un horno cónico excavado en la tierra, forrado con piedras y avivado con encino verde como fuente sustentable.

Después se maceran las piñas y fermentan al aire libre en tinas de madera antes de dos etapas de destilación en un cazo de cobre y un alambique de pino o a manera ancestral, en un alambique de barro.

¿POR QUÉ
ALAVID
ES UN
MEZCAL
ARTESANAL?





ALAVID
MEZCAL ARTESANAL

