

LINEA  
INTERNACIONAL



EXPORTACIONES

- Información de calidad del Tequila y el Mezcal con calidad de Exportación
- Nos hemos dado a la tarea de buscar socios comerciales como lo es en este caso "Destilería Las Américas" a través de su marca "Alicantes" y "Casa López Real Mezcal S.A. de C.V.", ambos con sus respectivas propuestas de los variados sabores y sensaciones, sin olvidar que son productos artesanales.
- Deseamos tener una línea comercial, brindando precio, calidad, servicio y suministro en tiempo y forma.

**Mezcal: ESPADÍN, TOBALÁ, PECHUGA, CUISHE**

**Tequila: AÑEJO ORGÁNICO, SILVER (BLANCO) ORGÁNICO**

GRUPO DISTRIBUIDORA Y  
COMERCIALIZADORA NACIONAL  
E INTERNACIONAL DE MEXICO







# *¿Qué es Tequila Alicantes?*

---

- Bebida alcohólica 100% Mexicana que busca recuperar los sabores originales y las antiguas costumbres de la elaboración perdidas en la industrialización.

- La serpiente (Coatl), significa riqueza, sabiduría y temor y era un símbolo preponderante para nuestros antepasados en casi todas nuestras culturas.

- Los Alicantes son serpientes populares de las parcelas de maíz de los pueblos de México, nuestros ancestros creían que los Alicantes custodiaban el "fruto del hombre" por lo que eran considerados unos animales sagrados.





# *Nuestra Razón de Ser*

---



## **MISIÓN**

Nuestra misión es llevar el verdadero sabor del Tequila a las personas, difundir su cultura e historia y respetar como prioridad los sabores y calidad del producto antes que obtener volumen en la producción. "Los Tequilas Artesanales aún existen".

## **VISIÓN**

Ser la empresa que difunda y ponga en alto la cultura del Tequila en el mundo, llevando nuestro producto por las diferentes naciones y conservando siempre nuestras bases de producción artesanal, sabor y calidad del producto.





# *Destilería*

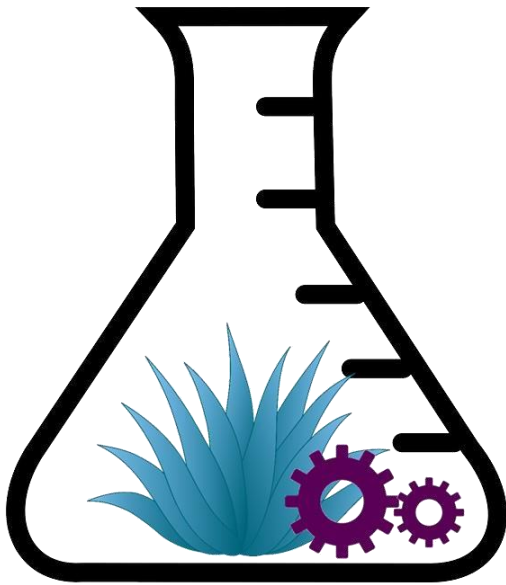
---

---

## **NOM 1480**

Productor certificado por el CRT y socio comercial productor: Destilería "Las Américas".  
Ubicada en María Guadalupe Hernández de Loza No. 45 en el pueblo de Amatitán, Jalisco;  
parte del paisaje agavero patrimonio de la humanidad protegido por UNESCO.





## *Detalles de producción*

**NOM:** 1480

**Destilería:** Las Américas.

**Cosecha de Agave:** Orgánico, Single Valley, Amatitán Valley.

**Cocción:** Horno elevado de roca. **Molienda:**

Molino con prensas (Trapiche)

**Agua:** Natural de pozo

**Fermentación:** Levadura natural Yeast, tanques abiertos

**Azúcares:** 100% Maguey Azul, Agave Tequilana Weber.

**Destilación:** Doble en alambiques de cobre y acero.

**Añejamiento:**

Wild Turkey Bourbon Barrels (Reposado 8 meses) American Oak Barrels extra tostados (Añejo 18 meses)

**Ajuste alcohólico:** Alcoholes superiores y volátiles.

**Prueba:** 80 (40% Alc. Vol.)



# *Nuestro proceso de elaboración*



# *Nuestro proceso de elaboración*





# *Notas de Sabor*



## **Cuerpo**

Gran textura sedosa y piernas largas y pronunciadas.

## **Nariz**

Notas complejas de agave cocido con tierra y minerales; presencia de ahumado como resultado de la elaboración en hornos de tierra con leña. Dulces notas herbales, ligero aroma cítrico de toronja y sutil aroma floral de azahar.

## **Paladar**

Suave y con rico sabor dulce de agave ahumado equilibrado con toques cítricos frescos, minerales y especias sin astringencia.

## **Final**

Sensación en boca fresca y un final dulce y largo con notas sutiles de menta a medida que se desvanecen.

**ALICANTES**  
*Pintos®*

ULTRA PREMIUM

**RUSTIC 45 PROOF**

**BLANCO**



# *Notas de Sabor*



## **Cuerpo**

Gran textura sedosa y piernas largas y pronunciadas.

## **Nariz**

Notas complejas de agave cocido con tierra y minerales; como resultado de la elaboración en hornos de piedra. Dulce aroma frutal a manzana roja y un poco de plátano, ligero aroma cítrico de toronja, notas herbales frescas de menta y sutil aroma floral de azahar.

## **Paladar**

Suave y con rico sabor dulce de agave cocido equilibrado con toques cítricos frescos, minerales y especias sin astringencia.

## **Final**

Sensación en boca fresca y un final dulce y largo con notas sutiles de menta a medida que se desvanecen.

**ALICANTES**  
*Pintos®*

ULTRA PREMIUM  
**SILVER**

**BLANCO**



# *Notas de Sabor*



## **Cuerpo**

Gran textura sedosa y piernas largas y pronunciadas.

## **Nariz**

Notas complejas de caramelo mezcladas con madera; un toque de agave cocido, miel y pistas de bourbon, aromas a mantequilla y especias.

## **Paladar**

Suave y cálido con remarcable sabor dulce de madera equilibrado con toques de especias y Bourbon, sin astringencia.

## **Final**

Sensación en cálida en boca y con un final dulce y largo con notas sutiles de caramelo y vainilla a medida que se desvanecen.



**REPOSADO**

# *Notas de Sabor*



## **Cuerpo**

Gran textura sedosa y piernas largas y pronunciadas.

## **Nariz**

Notas complejas de madera mezcladas con vainilla dulce; remarcable toque de madera carbonizada, nueces y pistas de caramelo y especias, conserva un toque de aroma a agave cocido.

## **Paladar**

Suave y cálido con remarcable sabor dulce de madera equilibrado con toques de especias, frutos secos y miel de agave, sin astringencia.

## **Final**

Sensación en cálida en boca y con un final dulce y largo con notas sutiles de vainilla y nueces a medida que se desvanecen.



# AÑEJO



*Agua Dulce*  
MEZCAL



# *Nuestro Nombre*



Agua dulce tiene el nombre popular por el cual se le conoce al Mezcal en muchas comunidades productoras... "el agüita que hace hablar", "el agua de la verdes matas"... el "**Agua Dulce**".

# *Recorre México a través de sus sabores*

En tiempos pasados, todo destilado Mexicano era llamado "Mezcal", incluso el Tequila era llamado "vino mezcal de la comarca de Tequila". Políticamente la organización de los destilados de agave ha pasado a formar denominaciones de Origen, aunque básicamente todos son Mezcales "por tradición", actualmente la Denominación de Origen considera 9 estados, los cuales forman parte de nuestro proyecto, enfocado en dar a conocer toda la diversidad que tiene nuestro país...

- Oaxaca
- Guerrero
- Michoacán
- Puebla
- Guanajuato
- San Luis Potosí
- Zacatecas
- Durango
- Tamaulipas.



# Maguery Tobalá



- ✓ **CLASE:** Joven (Blanco) 100% Agave
- ✓ **AGAVE:** Potatorum silvestre orgánico
- ✓ **COCCIÓN:** Con piedra y fuego de leña.
- ✓ **MOLIENDA:** Machete, Desgarradora y Trapiche (prensas).
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Con Bagazo (fibras de agave cocido), en tina de madera, levadura silvestre.
- ✓ **AGUA UTILIZADA:** Pozo
- ✓ **DESTILACIÓN:** (Doble) Artesanal Tipo Árabe en olla de cobre.
- ✓ **VOL. ALC. :** 44-49 grados
- ✓ **CONT. NET. :** 750ml
- ✓ **OLFATO (Notas predominantes):** Florales y de tierra mojada.
- ✓ **GUSTO:** Cálido, dulce y terroso.



# Maguery Doba Yej



- ✓ **CLASE:** Joven (Blanco) 100% Agave
- ✓ **AGAVE:** Angustifolia silvestre orgánico
- ✓ **COCCIÓN:** Con piedra y fuego de leña.
- ✓ **MOLIENDA:** Con Piedra (Tahona)
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Con Bagazo (fibras de agave cocido), en tina de madera, levadura silvestre.
- ✓ **AGUA UTILIZADA:** Pozo
- ✓ **DESTILACIÓN:** (Doble) Artesanal Tipo Árabe en olla de cobre.
- ✓ **ALC. VOL. :** 44-49 grados
- ✓ **CONT. NET. :** 750ml
- ✓ **OLFATO (Notas predominantes):** Cítricas, frutales y ahumadas.
- ✓ **GUSTO:** Fresco, dulce y terroso.

# Maguery Sacatoro



- ✓ **CLASE:** Joven (Blanco) 100% Agave
- ✓ **AGAVE:** A. Rubecens silvestre orgánico
- ✓ **COCCIÓN:** Con piedra y fuego de leña.
- ✓ **MOLIENDA:** Con Piedra (Tahona)
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Con Bagazo (fibras de agave cocido), en tina de madera, levadura silvestre.
- ✓ **AGUA UTILIZADA:** Pozo
- ✓ **DESTILACIÓN:** (Doble) Artesanal Tipo Árabe en olla de cobre.
- ✓ **ALC. VOL. :** 44-49 grados
- ✓ **CONT. NET. :** 750ml
- ✓ **OLFATO (Notas predominantes):** Florales, frutales y especiadas.
- ✓ **GUSTO:** Cálido, dulce y herbal.

# Maguey Chino



- ✓ **CLASE:** Joven (Blanco) 100% Agave
- ✓ **AGAVE:** Cupreata silvestre orgánico
- ✓ **COCCIÓN:** Con piedra y fuego de leña.
- ✓ **MOLIENDA:** Con mazo (Manual)
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Con Bagazo (fibras de agave cocido), en tina de madera, levadura silvestre.
- ✓ **AGUA UTILIZADA:** Manantial
- ✓ **DESTILACIÓN:** (Doble) Ancestral Tipo Filipino - Prehispánico, en barro y montera de madera.
- ✓ **ALC. VOL. :** 44-49 grados
- ✓ **CONT. NET. :** 750ml
- ✓ **OLFATO (Notas predominantes):** Frutales, herbales, tierra mojada, dulce de leche.
- ✓ **GUSTO:** Cálido, dulce, sedoso, terroso y herbal.



# Maguery Bronco

- ✓ **CLASE:** Joven (Blanco) 100% Agave
- ✓ **AGAVE:** Salmiana silvestre orgánico
- ✓ **COCCIÓN:** Con piedra y fuego de leña.
- ✓ **MOLIENDA:** Con mazo (Manual)
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Con gñishe (pulque aguamielado fortificado con miel de maguery cocido) más levaduras silvestres, en pilas de piedra.
- ✓ **AGUA UTILIZADA:** Pozo
- ✓ **DESTILACIÓN:** (Doble) Artesanal Tipo Árabe, en olla de cobre y acero inoxidable.
- ✓ **ALC. VOL. :** 44-49 grados
- ✓ **CONT. NET. :** 750ml
- ✓ **OLFATO (Notas predominantes):** Florales, herbales, vegetales, dulce de leche.
- ✓ **GUSTO:** Cálido, dulce, terroso y especiado.

# Maguery Cimarrón



- ✓ **CLASE:** Joven (Blanco) 100% Agave
- ✓ **AGAVE:** S. Crassispina silvestre orgánico
- ✓ **COCCIÓN:** Con piedra y fuego de leña.
- ✓ **MOLIENDA:** Con piedra (Tahona)
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Sin Bagazo (fibras de agave cocido), en tina de madera, levadura silvestre.
- ✓ **AGUA UTILIZADA:** Pozo
- ✓ **DESTILACIÓN:** (Doble) Artesanal Tipo Árabe, en olla de cobre.
- ✓ **ALC. VOL. :** 44-49 grados
- ✓ **CONT. NET. :** 750ml
- ✓ **OLFATO (Notas predominantes):** Florales, herbales, vegetales, especias.
- ✓ **GUSTO:** Fresco, dulce, terroso y especiado.



# Maguey Azul

- ✓ **CLASE:** Joven (Blanco) 100% Agave
- ✓ **AGAVE:** T.Weber orgánico
- ✓ **COCCIÓN:** Con piedra y fuego de leña.
- ✓ **MOLIENDA:** Con Piedra (Tahona)
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Con Bagazo (fibras de agave cocido), en tina de madera, levadura silvestre.
- ✓ **AGUA UTILIZADA:** Pozo
- ✓ **DESTILACIÓN:** (Doble) Artesanal Tipo Árabe en olla de cobre.
- ✓ **ALC. VOL. :** 44-49 grados
- ✓ **CONT. NET. :** 750ml
- ✓ **OLFATO (Notas predominantes):** Cítricas, especiadas y ahumadas.
- ✓ **GUSTO:** Fresco, dulce y terroso.

# Maguery Cenido



- ✓ **CLASE:** Joven (Blanco) 100% Agave
- ✓ **AGAVE:** Duranguensis silvestre orgánico
- ✓ **COCCIÓN:** Con piedra y fuego de leña.
- ✓ **MOLIENDA:** Con mazo (Manual)
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Con Bagazo (fibras de agave cocido), en pilas de piedra, levadura silvestre.
- ✓ **AGUA UTILIZADA:** Manantial
- ✓ **DESTILACIÓN:** (Doble) Ancestral, Tipo Filipino - Prehispánico, en barro y montera de madera.
- ✓ **ALC. VOL. :** 44-49 grados
- ✓ **CONT. NET. :** 750ml
- ✓ **OLFATO (Notas predominantes):** Frutales, florales, tierra mojada, dulce de leche.
- ✓ **GUSTO:** Cálido, dulce, sedoso, terroso y frutal.

# Maguery Amole



- ✓ **CLASE:** Joven (Blanco) 100% Agave
- ✓ **AGAVE:** Americana silvestre orgánico
- ✓ **COCCIÓN:** Con piedra y fuego de leña.
- ✓ **MOLIENDA:** Machete, Desgarradora y Trapiche (prensas).
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Con gñishe (pulque aguamielado fortificado con miel de maguery cocido) más levaduras silvestres, en tinas de madera.
- ✓ **AGUA UTILIZADA:** Pozo
- ✓ **DESTILACIÓN:** (Doble) Artesanal Tipo Árabe en olla de cobre.
- ✓ **ALC. VOL. :** 44-49 grados
- ✓ **CONT. NET. :** 750ml
- ✓ **OLFATO (Notas predominantes):** Vegetales, frutales y dulce de leche.
- ✓ **GUSTO:** Fresco, dulce y herbal.





**Proceso**









LOPEZ REAL  
MEZCAL ARTESANAL



- López real es una destilería 100% familiar y operada en Santiago Matatlán, Oaxaca, México.
- La historia de la familia López comenzó en 1956 cuando imaginamos tener una destilería propia para producir el mejor mezcal.
- Desde un principio hemos utilizado los métodos originales de siembra, selección, tostado y destilación de nuestras propias plantas de agave todo de manera artesanal.
- Nuestros agaves, elaborados con 100% agave Espadín.
- Pasión, familia, tradición y legado es lo que nos define



Bebidas  
100%  
naturales

# Proceso



- ASADO Ahumado y cocinado en hornos subterráneos de piedra volcánica durante 4-6 días. este tradicional El método permite que las piñas de agave se cocinen y tuesten uniformemente.

- APLASTADA Las piñas se dejan reposar durante 24 horas antes de triturarlas utilizando un método de molienda Tahona. por un caballo, un método tradicional que se ha utilizado desde el primer día.

- FERMENTACIÓN Las fibras de agave se colocan en tanques de madera para que fermenten durante 4 a 8 días, según la temporada. o temperatura.

- DESTILACIÓN López Real utiliza la doble destilación en alambiques de cobre, el método perfecto para la elaboración de un tradicional mezcal.



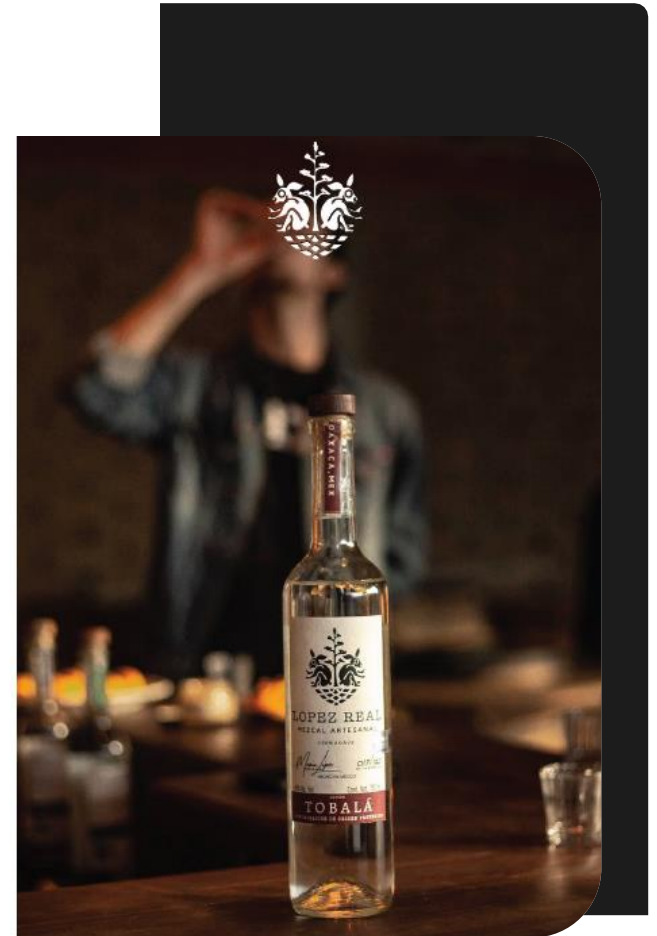
# Espadín

- ✓ **AROMA:** Limpio, fresco, puro, ligeramente ahumado.
- ✓ **PALADAR:** Con cuerpo, frutas exóticas, agave dulce.
- ✓ **MAESTRO MEZCALERO:** Mario López.
- ✓ **DESTILERÍA:** Casa López Real Mezcal S.A. DE C.V.
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Aire libre / madera
- ✓ **COCCIÓN:** 45 días
- ✓ **ABV:** 45%
- ✓ **EDAD DEL AGAVE:** 8-12 años
- ✓ **TIPO FIJO:** Cobre
- ✓ **MOLIENDA:** rueda tahona
- ✓ **DESTILACIÓN:** Doble
- ✓ **HORNO:** Roca volcánica subterránea



# Tobalá

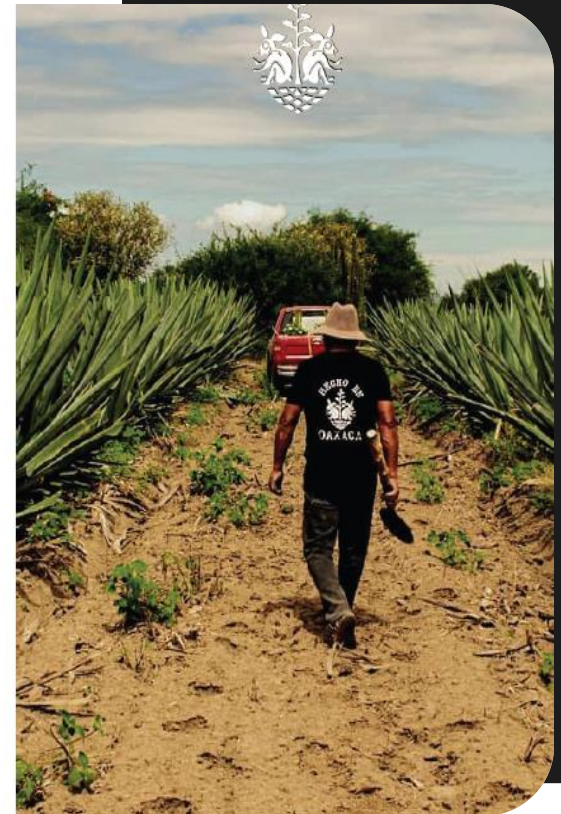
- ✓ **AROMA:** Fuerte y audaz, cuero, petricor
- ✓ **PALADAR:** Potente, frutal, sugerente, ácido
- ✓ **MAESTRO MEZCALERO:** Mario López
- ✓ **DESTILERÍA:** Casa López Real Mezcal S.A. DE C.V.
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Aire libre / madera
- ✓ **COCCIÓN:** 45 días
- ✓ **ABV:** 45%
- ✓ **EDAD DEL AGAVE:** 12-15 años
- ✓ **TIPO FIJO:** Cobre
- ✓ **MOLIENDA:** rueda tahona
- ✓ **DESTILACIÓN:** Doble
- ✓ **HORNO:** Roca volcánica subterránea





# Cuishe

- ✓ **AROMA:** Notas audaces, brillantes herbáceas y potentes de cítricos.
- ✓ **PALADAR:** Sabores terrosos, cítricos ligeramente ahumados.
- ✓ **MAESTRO MEZCALERO:** Mario López
- ✓ **DESTILERÍA:** Casa López Real Mezca S.A. DE C.V.
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Aire libre / madera.
- ✓ **COCCIÓN:** 45 días
- ✓ **ABV:** 45%
- ✓ **EDAD DEL AGAVE:** 12-15 años
- ✓ **TIPO FIJO:** Cobre
- ✓ **MOLIENDA:** rueda tahona
- ✓ **DESTILACIÓN:** Doble
- ✓ **HORNO:** Roca volcánica subterránea



# Pechuga

- ✓ **AROMA:** Notas cítricas, dulces, herbales y terrosas.
- ✓ **PALADAR:** Fruta exótica, fresco, ananá, ligeramente ahumado. Pavo ecológico, frutas de temporada ecológicas.
- ✓ **MAESTRO MEZCALERO:** Mario López.
- ✓ **DESTILERÍA:** Casa López Real Mezcal S.A. DE C.V.
- ✓ **FERMENTACIÓN:** Aire libre / madera.
- ✓ **COCCIÓN:** 45 días
- ✓ **ABV:** 48%
- ✓ **EDAD DEL AGAVE:** 8-12 años
- ✓ **TIPO FIJO:** Cobre
- ✓ **MOLIENDA:** rueda tahona
- ✓ **DESTILACIÓN:** Doble
- ✓ **HORNO:** Roca volcánica subterránea





A  
L  
I  
C  
A  
N  
T  
E  
S





A  
G  
U  
A  
  
D  
U  
L  
C  
E



**LÓPEZ REAL**

LINEA  
INTERNACIONAL



EXPORTACIONES

**GRACIAS POR SU  
PREFERENCIA**

**QUEDAMOS A LA ORDEN**