



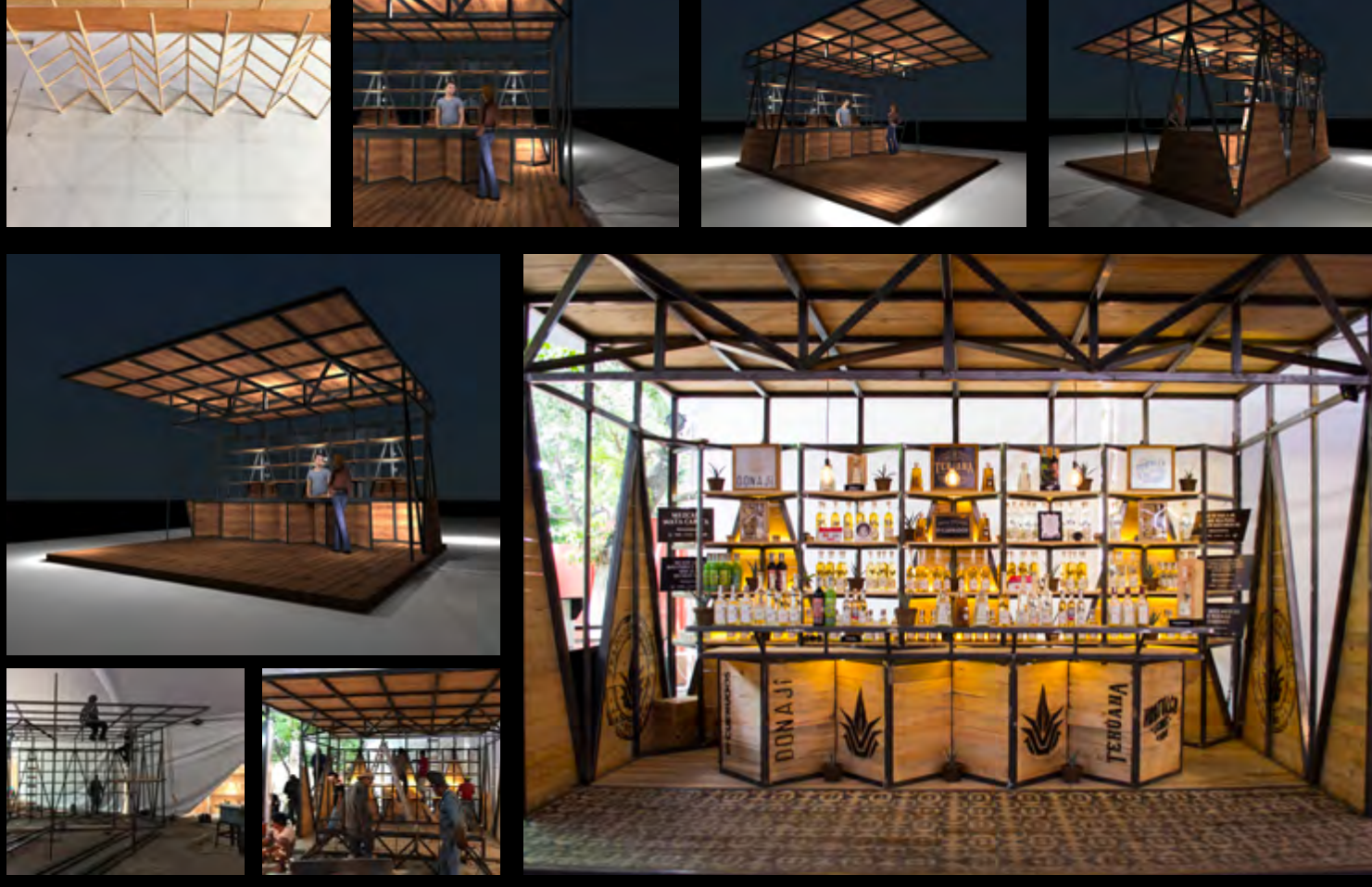
MEZCAL CON TRADICIÓN | MEZCAL WITH TRADITION

CASA TRADICIÓN CHAGOYA

En conmemoración a los 120 años de Mezcales Tradición Chagoya, se presentó el pasado mes de Julio la **Pop Up Store Mezcalería** en la XX Feria del Mezcal, como punto de venta y degustación de nuestros mezcales a visitantes de todo el mundo.

POP UP STORE
MEZCALERÍA

In celebration of Tradición Chagoya's 120 years in the mezcal industry, we created a **Pop Up Store Mezcalería** for the International Mezcal Fair of 2017, which served as a selling point and a place to taste our mezcal for the thousands of visitors from all over the world.



[Click para ver el video en YouTube / Click to see the video on YouTube](#)



20 AÑOS CONSECUTIVOS EN LA FERIA DEL MEZCAL

Tradición Chagoya fue acreedor a un importante y destacado reconocimiento por los 20 años consecutivos participando en la Feria Internacional del Mezcal, ¡y vamos por muchos más!

20 CONSECUTIVE YEARS IN THE FERIA DEL MEZCAL

Tradición Chagoya received an acknowledgement for our 20 years participating in *The Feria Internacional del Mezcal*, and we are going for many more!



SALON TRADICIÓN

El Auténtico Mezcal con Tradición

Ven visitarnos todos los Jueves en punto de las 21:00 hrs para disfrutar una cata/maridaje a base de insectos acompañado de nuestro mezcal Donají, con la presentación especial de la cerveza Stella Artois. Tenemos visitas regulares de maestros mezcaleros, así como maestros cerveceros para que nos compartan algunas de sus experiencias.

Come and visit us every Thursday at 21:00 hrs for a mezcal tasting paired with dishes based on insects accompanied with our mezcal Donají and guest beer Stella Artois. We have regular visits from *Maestros Mezcaleros* and *Maestros Cerveceros* that visit us to share their experience producing this spirit and beer.



REUNIÓN IMPI Y CANAIMEZ

Al principio de este mes recibimos en Expendio Tradición la visita de The Delegate of Economy in Oaxaca and al Director General del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), con motivo de una reunión con los integrantes de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal (CANAIMEZ) para dialogar algunos puntos sobre el futuro del mezcal.

IMPI AND CANAIMEZ MEMBER MEETING

We gladly received in our *Expendio Tradición* location the visit of The Delegate of Economy in Oaxaca and The General Director of the Mexican Industrial Property Institute (IMPI), for a meeting with the members of the National Chamber of the Mezcal Industry (CANAIMEZ), to discuss some subjects on the future of mezcal.





TEJUANA
MEZCAL 100% AGAVE

ABOCADO
CON GUSANO
MEZCAL ARTESANAL

MEZCAL DEL MES
Disfrute esta exquisita experiencia en pequeños sorbos.

MEZCAL OF THE MONTH
Enjoy in small sips for a rich experience.

TIPO DE AGAVE / TYPE OF AGAVE: Joven Espadin (angustifolia haw).

CATEGORÍA / CATEGORY: Joven con gusano (Young with worm).

MAESTRO PALENQUERO / MEZCAL MASTER: Petronilo Rosario Altamirano.

ZONA / TOWN: Las Margaritas, San Pedro Totolapam, Oaxaca, MX.

CONTENIDO / CONTENT: Envasado de origen en botella de 750 ml. / or 70 cl bottle.

EXPERIENCIA

A LA VISTA: Se aprecia un color dorado y brillante, ligero perlado fugaz.

AL OLFATO: Desprende un ligero y discreto toque a vainilla, mezclado de esencia mineral y notas dulces.

AL GUSTO: Frutos cítricos que evoluciona en notas minerales pasando a especias, tierra mojada y un matiz dulce.

EXPERIENCE

SIGHT: Releases a bright hue with thin fleeting bubbles.

SMELL: Releases a light and discrete touch of vanilla, mixed with mineral essence and sweet notes.

TASTE: Citric fruits that evolve in mineral notes to herb seasoning and a sweet nuance.



48 HORAS EN OAXACA

Agradecemos la mención en la revista Líder Empresarial en su artículo *48 horas en Oaxaca*, destacando al Salón Tradición como una de las actividades obligadas para realizar en Oaxaca. Visítanos y vive la experiencia de una buena cata de mezcal.

48 HOURS IN OAXACA

We gladly thank the magazine Líder Empresarial for mentioning us in their article *48 Horas en Oaxaca*, where they mention Salon Tradicion in *Expendio Tradición*, as a must place to visit for a good mezcal tasting while visiting Oaxaca.

[Click para leer más / Click for more](#)

