



MEZCAL CON TRADICIÓN | MEZCAL WITH TRADITION



DÍA DEL MEZCAL
OAXAQUEÑO

Este 20 de octubre se festejó en nuestra ciudad de Oaxaca el día en honor a nuestro mezcal con una tradicional calenda y visitas a varias casas mezcaleras. ¡Para todo mal mezcal y para todo bien también!

OAXAQUEÑO
MEZCAL DAY

This October 20th was celebrated in our city of Oaxaca the day in honor of our mezcal with a traditional calenda and visits to several mezcaleras houses. For all evil mezcal and for all good too!



DONAJÍ

LOS CUERUDOS

TEHUANA

HUATULCO
LICORES
DE AGAVE

tradicionchagoya.com

Visita nuestro sitio web y conoce más sobre nuestras marcas
Visit our website and know more about our brands



- CATA MARIDAJE -
MEZCAL TRADICIÓN CHAGOYA



Esta ocasión nuestra marca Tradición Chagoya se hizo presente en Saltillo Coahuila, donde nos sorprendimos con una exquisita cena maridaje del Chef Luis Felipe Hernández Rodríguez del Restaurante PLAJE Bistró de 6 tiempos. Nuestro embajador de marca Bladimir Juárez hizo presencia en tierras nortehñas, donde se mostró gran aceptación de la marca y sobretodo de sus sabores.

On this occasion, our Tradición Chagoya brand was present in Saltillo Coahuila, Mexico where we were surprised by an exquisite dinner of 6 times by Chef Luis Felipe Hernández Rodríguez of PLAJE Bistró Restaurant. Our brand ambassador Bladimir Juárez was in northern lands, where we had great acceptance of the brand and all its flavors.

[Click para ver más fotos / Click to see more photos](#)



MEZCAL 100% AGAVE
— OAXACA, OAX. —

LOS CUERUDOS

REPOSADO

MEZCALDEL MES

Disfrute está exquisita experiencia en pequeños sorbos.

MEZCAL OF THE MONTH

Enjoy in small sips for a rich experience.



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

CATEGORÍA /
CATEGORY: Reposado 8 meses
(Rested for 8 months)

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 puede observar un color ámbar de saturación moderada, con un perlado uniforme.

AL OLFATO:
Se perciben tonos de madera y vainilla que se mezclan con el característico aroma acaramelado del agave.

AL GUSTO:
Dulce astringente, que permanece en paladar, suave y dulce, seguido de tonos tostados y ahumados.

EXPERIENCE

SIGHT: Moderate saturation of an amber hue with uniform bubbles.

SMELL: Vanilla and woody tones that mix with the characteristic caramelized aroma of agave.

TASTE: Astringent sweetness, that stays in the palate, soft and sweet, followed by roasted and smoky tones.



SALON
TRADICIÓN

Salón Tradición, como cada jueves, Ofreciéndonos un espacio innovador con la experiencia de disfrutar una Cata Maridaje con temática de insectos. Haciendo un ensamble perfecto de sabores que realzan el sentido exquisito de nuestro mezcal Tradición Chagoya.

Salón Tradición, like every thursday, Offering us a space, innovating with a new experience with mezcal, this month with tasting with insects, making a perfect combinations of flavors that enhance the exquisite sense of our oaxacan mezcal Tradición Chagoya.



DÍA DE MUERTOS

Se acerca el tan esperado DIA DE MUERTOS y con ella un sin fin de festejos en nuestra bella Antequera, en esta época del año las calles se llenan de color, sabor y tradición. ¡Prepara tu disfraz! Ven a celebrar con nosotros, no dejes de seguirnos en redes sociales para mayor información.

DAY OF THE DEAD

The long awaited DAY OF THE DEAD is approaching and with it an endless number of festivities in our beautiful CITY, at this time of year, the streets that fill with color, flavor and tradition. Prepare your costume! And come and celebrate with us, do not forget to follow us on social networks for more information.