



MEZCAL CON TRADICIÓN | MEZCAL WITH TRADITION



MAESTRO COCTELERO

MAESTRO COCTELERO

EXPENDIO TRADICIÓN Y MEZCAL TRADICIÓN CHAGOYA, siempre innovando con nuevas propuestas, en esta ocasión estamos en la búsqueda del próximo MAESTRO COCTELERO, el único concurso dónde todos los cocteles son elaboradas a base de nuestra bebida tradicional por excelencia, El Mezcal. Los participantes competirán por el único premio de 1000 dólares en efectivo. Este 10 de diciembre conoceremos al ganador.

MASTER OF COCKTAILS

EXPENDIO TRADICIÓN Y MEZCAL TRADICIÓN CHAGOYA, always innovating with new proposals This time, we are searching for the new master of cocktails, all drinks are made with our traditional drink, Mezcal! Many people are interest in participate for the big award of 1000 USD in cash. This December we can met the new master!



[Click para más información / Click for more information](#)



Mezcal Tradición Chagoya, presenta:

MEZCAL DEL MES



MEZCAL 100% AGAVE

JOVEN ESPADÍN

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 Espadín (*angustifolia haw*).

CATEGORÍA / CATEGORY: Joven / Young

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: Cristalino, refleja su riqueza alcohólica, perlado definido.

AL OLFATO: Aroma dulce con fragancias dulces de suave a seco.

AL GUSTO: Sensación a frutos dulces con un toque de notas de naranja y mandarina dejando un suave sabor a magüey cocido.

EXPERIENCE

SIGHT: Crystalline, reflecting its alcoholic richness and defined bubbles.

SMELL: Sweet fragrance from soft to dry.

TASTE: Sweet fruits sensation with a touch of orange to tangerine notes, leaving a soft taste of cooked magüey.

[tradicionchagoya.com](http://tradicionchagoya.com)

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



LOS 33 MEZCALES MEJOR PUNTUADOS: REVISTA CAVA

Este mes participamos en la primera de 2 catas para elegir los 33 mezcales mejor puntuados. Mezcal Tradición Chagoya se incluye en esta competencia con nuestras 3 marcas Donají Mexicano, Tehuana con Chile y Los Cuernos Reposado. Este evento es organizado por la Revista Cava.

THE 33 BEST SCORED MEZCALES: CAVA MAGAZINE

This month we are participated in the first of two tasting for choose the 33 best scored mezcales, Tradicion Chagoya is included in the competition with our three brands Donají mexican, Tehuana with chili and Los Cuernos rested. This event is organized by Cava magazine.



CARLOS LORET DE MOLA VISITA EL PALENQUE CASA CHAGOYA

En esta ocasión, recibimos en la ciudad de Oaxaca a uno de los periodistas más influyentes de México, Carlos Loret de Mola y su equipo para vivir la experiencia del Mezcal. Visitamos con él la plantación de maguey y el Palenque. Mezcal Tradición Chagoya siempre presente como marca líder en el mercado nacional e internacional.

This time we received in Oaxaca city of one of more influences journalists in Mexico, Carlos Loret de Mola and his team, to live the experience about the mezcal. We visited with him the maguey plantation and after we visited the palenque. Mezcal Tradicion Chagoya always present like a leader Brand in the national and international market.

