
CONOCE MÉXICO A TRAVÉS DEL
PALADAR

ESPIRITUOSOS PONCIANO ARRIAGA 158

DESTILADOS DEL CIELO

EL PROYECTO ESPIRITUOSOS PONCIANO ARRIAGA 158 COMENZÓ EN 2012 Y AÚN SEGUIMOS RECORRIENDO LAS ARTERIAS DE MÉXICO PARA ENCONTRAR LOS MEJORES DESTILADOS QUE AÚN PRESERVAN LAS TRADICIONES Y SABERES ANCESTRALES Y QUE SE HAN TRANSMITIDO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN. AHORA TODOS PODEMOS DEGUSTARLOS Y CONTRIBUIR A QUE ESTAS FAMILIAS SIGAN MANTENIÉNDOLAS Y SOBRE TODO SIGAN PRODUCIENDO ESTOS ELIXIRES QUE NOS BRINDAN SABORES Y MOMENTOS INIGUALABLES.

PONCIANO
ARRIAGA
158

POR QUÉ

ESPIRITUOSOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AL RECORRER MÉXICO NOS DIMOS CUENTA QUE EXISTEN MUCHOS PUEBLOS CON TRADICIÓN MEZCALERA ANTERIOR A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN. A ÉSTOS PUEBLOS NO SE LES PERMITE UTILIZAR LA PALABRA MEZCAL, AUNQUE LLEVEN UTILIZÁNDOLA POR MAS DE 100 AÑOS. ES POR ESTO QUE ESPIRITUOSOS, INCLUYE EN SU CATÁLOGO DESTILADOS DE ESTOS PUEBLOS, ESTO CON EL FIN DE SEGUIR PRESERVANDO LA TRADICIÓN MEZALERA Y LUCHAR PARA QUE TAMBIÉN TENGAN VISIBILIDAD.

PONCIANO
ARRIAGA
158

DESTILADOS DEL CIELO

PA158 SÓLO MANEJA MEZCALES **ARTESANALES**
[COCINADOS EN HORNO DE PIEDRA, TRITURADOS CON
TAHONA O TRITURADORA, FERMENTADOS EN MADERA Y
DESTILADOS EN COBRE] Y **ANCESTRALES** [TRITURADOS O
MAJADOS CON MAZO Y/O HACHA, EL PROCESO ES
COMPLETAMENTE A MANO]



EL PROCESO DE PRODUCCIÓN TARDA DE 15 DÍAS A UN MES
Y CON LOTES QUE NO SUPERAN LOS 200 LITROS. TODOS
LOS MEZCALES SON ÚNICOS Y SON LOTES LIMITADOS.
TRABAJAMOS CON 15 FAMILIAS MEZCALERAS DE 3ERA,
4TA Y 5TA GENERACIÓN DE SABERES, QUE VIVEN EN
ESTADOS CON Y SIN DOM, NUESTRA PRINCIPAL MISIÓN ES
PRESERVAR Y DAR A CONOCER LA TRADICIÓN DE LOS
DESTILADOS DE MÉXICO.
CONOCE MÉXICO A TRAVÉS DEL PALADAR.

CATÁLOGO DE MEZCALES (PRESENTACION DE 750ML Y 250ML

NUEVO LEÓN (ARTESANAL)

ESPIRITUOSO DE AGAVE
CASTILLA, FERMENTADO CON
PULQUE Y DESTILADO EN COBRE.

2 DESTILACIONES
BOTELLA \$750
PACHITA \$275

DURANGO (ANCESTRAL)

MEZCAL FERMENTADO DN CAJONES
DE PINO Y DESTILADO EN ALAMBIQUE
HÍBRIDO DE COBRE CON ENCINO Y

QUITO. 2 DESTILACIONES

CENIZO \$690 \$250

AGUACATADO \$690 \$250

ENSAMBLE CENIZO/VERDE SOTOL
\$690 \$250

SOTOL \$690 \$250

ENSAMBLE CENIZO/TEPEMETE /
\$690 \$230

PUEBLA (ARTESANAL)

MEZCAL REALIZADO EN TERRITORIO
A LAS FALDAS DEL POPOCATÉPETL
POR FAMILIA NÁHUATL.

FERMENTADO EN SABINO Y
DESTILADO EN COBRE

2 DESTILACIONES

ESPADILLA \$625 \$230

TEQUILANA \$625 \$230

PECHUGA (DESTILADO CON
GUAJOLOTE, VAINILLA Y MOLE)
\$625 \$230

MORELOS (ARTESANAL)

PUEBLO SIN DENOMINACIÓN DE
ORIGEN PERO CON ALREDEDOR DE
12 MAESTROS MEZCALEROS AÚN

HACIENDO MEZCAL. 2
DESTILACIONES

CRIOLO (AÑEJADO EN VIDRIO
DESDE 2016)
\$625 \$230.

CATÁLOGO DE MEZCALES (PRESENTACION DE 750ML Y 250ML

SONORA (ARTESANAL)

ESTADO CON DENOMINACIÓN DE
ORIGEN DE BACANORA. 2
DESTILACIONES.
BACANORA DESTILADO EN COBRE,
FERMENTADO EN MAMPOSTERÍA
\$1050 \$375

JALISCO (ARTESANAL)

DESTILADO DE AGAVE SIN
DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE
TEQUILA NI MEZCAL , MAGUEYES
EXTREMANDAMENTE ESCASOS,
FERMENTADO EN HOYOS DE
PIEDRA, DESTILADO EN COBRE. 2
DESTILACIONES
ALINEÑO \$690 \$250
IXTERO AMARILLO \$690 \$250

GUERRERO (ARTESANAL)

FAMILIA DE 3 MAESTROS
MEZCALEROS EN SITUACIÓN DE
PRECARIEDAD POR LA FALTA DE
APOYOS EN SU COMUNIDAD,
FERMENTADO EN PLÁSTICO Y
DESTILADO EN COBRE. 2
DESTILACIONES
CUPREATA \$500 \$190

OAXACA (ARTESANAL 1 DESTILACIÓN)

FAMILIA QUE REALIZA EL PROCESO
DE 1 SOLA DESTILACIÓN, POR LO
QUE CONSERVA MUCHOS AROMAS Y
SABORES QUE SE PIERDEN CUANDO
SE REALIZAN 2 DESTILACIONES :
ESPADIN \$625 \$215
CUIXHE \$625 \$230
MADRE CUIXHE \$625 \$185
BARRILITO \$500 \$190



CATÁLOGO DE MEZCALES (PRESENTACION DE 750ML Y 250ML)

OAXACA (ARTESANAL 1 DESTILACIÓN)

MEXICANO (25 AÑOS EN CRECER)

\$815 \$300

ENSAMBLE ESPADÍN / CUIXHE

\$565 \$215

ENSAMBLE ESPADÍN /CUIXHE

/MADRE CUIXHE

\$625 \$230

OAXACA (ARTESANAL 2 DESTILACIONES)

REGIÓN CARACTERIZADA POR LA
ABUNDANCIA Y SABORES DE SUS

MAGUEYES:

VERDE \$815 \$300

TOBAXICHE \$815 \$300

PULQUE CHINO \$500 \$190

BELATOVE \$690 \$250

TEQUILA \$500 \$190

TEPEXTATE \$815 \$300

OAXACA ARTESANAL 2 DESTILACIONES)

CUCHARILLO (SOTOL CULTIVADO
EN OAXACA) \$500 \$190

ENSAMBLE TOBALÁ / COYOTE

/MADRE CUIXHE/ ESPADÍN/

\$625 \$230



DE PARTE DE ESPIRITUOSOS : GRACIAS!

CUALQUIER DUDA O COMENTARIO , ESCRÍBENOS
VÍA DM EN NUESTRAS REDES SOCIALES. SALUD
Y GRACIAS POR CONSUMIR ESPIRITUOSOS
PA158.