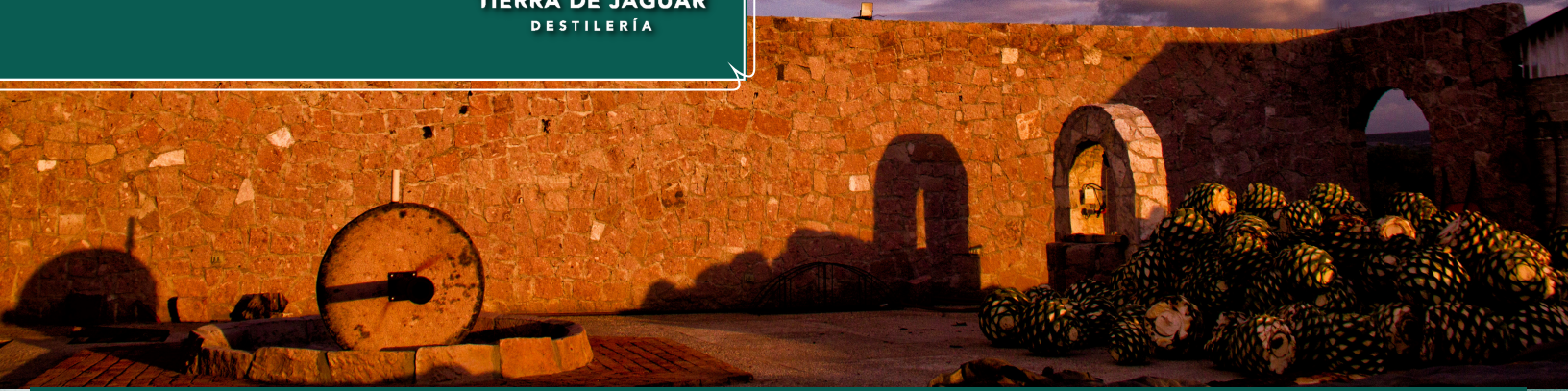




ALMA CUERPO CORAZÓN



HISTORIA Y TRADICIÓN

La producción de mezcal no sería la misma en el valle de Tlacolula sin la participación de la familia Chagoya, quienes formamos un bagaje de presencia y tradición en la comunidad desde 1987 cuando el mezcal distaba mucho de ser una bebida popular o apreciada, dedicando desde entonces nuestro trabajo a la siembra de agave, así como a la destilación y comercialización de mezcal, forjando una tradición que ha trascendido a lo largo de los años y se ha conservado de generación en generación, siendo también reconocida y apreciada nacional e internacionalmente.





Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, de costumbres y tradiciones milenarias muy arraigadas, que continúan, siendo también considerada como la cuna de civilización mesoamericana y "la mayordomía", tradición que exalta la solidaridad y la empatía; donde el mezcal trasciende y simboliza más que una simple bebida alcohólica, ya que honra el nacimiento, la vida y la muerte en la cultura zapoteca.

En 2016 derivado del interés por preservar la tradición familiar en la producción de agave y destilación de mezcal, y aprovechar los campos de cultivo de maguey mezcalero de la familia García Chagoya, se comenzó la construcción de la destilería Tierra de Jaguar, misma que inició operaciones en septiembre del 2019 encabezada por el Ingeniero Agrónomo y empresario mezcalero Luís Roberto García Chagoya.

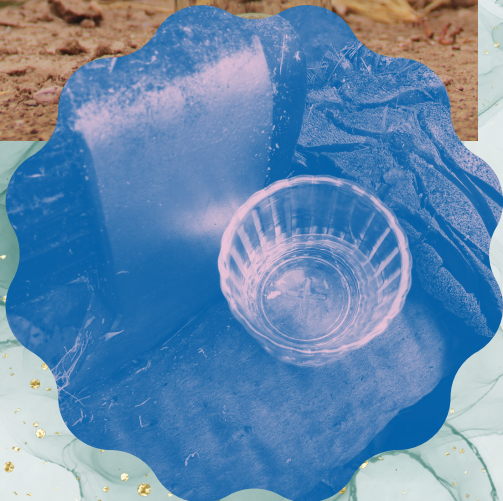


DE LA TRADICIÓN ARTESANAL A LA INNOVACIÓN EMPRESARIAL



En Tierra de Jaguar somos cuidadosos de cada detalle en la fabricación de mezcal artesanal, donde la experiencia de más de 100 años, nos permite fusionar procesos e innovación sin modificar el sabor y aromas que nos han caracterizado por décadas y mejorando considerablemente la calidad de nuestro mezcal: molienda con cuchillas de acero inoxidable impulsadas por motores eléctricos, lo que ayuda a evitar la contaminación por materiales orgánicos o combustibles fósiles, logrando mezcales bien balanceados en sabor y aroma, que derivan en una experiencia única al paladar.

Conscientes de que la demanda de mezcal aumenta considerablemente a la par de que gana reconocimiento por todo el mundo, y sabedores de que somos una industria que cuyos residuos (vinazas) pueden afectar las mantos freáticos y los campos de cultivo, implementamos la instalación de biodigestores de última generación, lo que ayuda al tratamiento de nuestros residuos reduciendo el impacto ecológico considerablemente en nuestra comunidad y haciendo de Destilería Tierra de Jaguar, una de las pocas en el Estado de Oaxaca que cuentan con esta tecnología.



SABOR Y AROMA, CARACTERÍSTICAS DE UNA TRADICIÓN



La calidad de nuestro producto, comienza desde la correcta selección de plantas maduras de agave con alto contenido de mieles, así como la perfecta cocción en horno cónico de cámara alimentado con una selección de maderas; innovación que ayuda a eliminar el ahumado excesivo y una más eficiente cocción en el agave.

La fermentación es salvaje (sin levaduras artificiales ni sulfatos), en tinajas de madera de sabino y pino hasta por doce días, para posteriormente pasar los mostos por una doble destilación en alambiques de cobre, siendo un proceso a fuego lento lo que deriva en notas de sabor nítidas y bien definidas.



DATOS TÉCNICOS



Tipo de agave: Angustifolia Haw (maguey espadín)

Tiempo de maduración: Entre 8 y 10 años

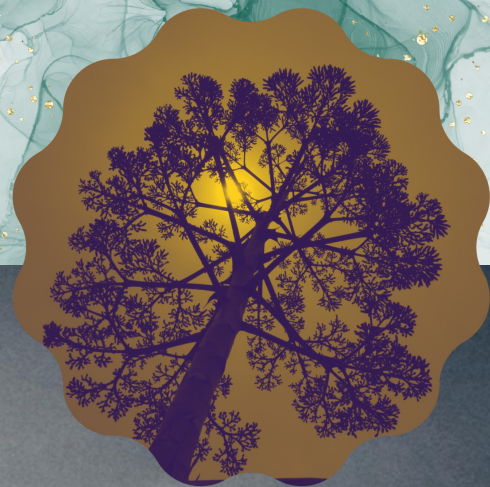
Época de corte: De acuerdo a ciclos lunares, preferentemente en luna llena

Proceso: Artesanal

Fermentación: Levaduras salvajes de la región en tinas de sabino.

Destilación: Doble en alambiques de cobre.

Ajuste de grado alcohólico: Agua natural de la reserva de Yagul Tlacolula.



NOTAS DE CATA



Primer aroma:

Vainilla, láctico, madera, Agave

Segundo aroma:

Herbal, mineral, terroso y cítrico(estos aromas son marcados después de haber bebido un sorbo de mezcal), persisten aromas lácticos y vainilla. Aromas a flores amarillas y margaritas.

Percepción en boca:

Acuosa y ligera, impacto alcohólico bajo y ligero

Retrogusto:

madera, láctico, café.

Sabor en boca:

Primeros sabores cítrico, acuoso y con buen cuerpo
Sabores secundarios, persistentes y retrogusto en boca: mantequilla, láctico, café tostado, plátano maduro, agave cocido, levaduras, maderas dulces.

Cuerpo acuoso, con piernas ligeramente marcadas.

Acompañamiento:

Excelente para postres, helados o bien mariscos de sabor suave y dulce, lechón o elote, esto con la finalidad de realzar sabores del mezcal sin opacarlo.



EXPERIENCIA COMERCIAL



Dentro del catálogo de servicios de Destilería Tierra de Jaguar, contamos con la maquila sobre pedido, y donde en las etiquetas de Gonzáles 1989 y Mezcal Poder, nuestro mezcal artesanal espadín a 40% Alc. Vol., ha sido muy valorado en el mercado extranjero, donde durante 2020 y 2021 el 80 por ciento de nuestra producción (en particular en el mercado norteamericano), donde nuestro mezcal ha tenido muy buena aceptación y ostenta galardones y medallas por su calidad:

- Medalla de Oro en San Francisco World Spirits competition 2021
- Silver Medal Highly Recommended por el Beverage Testing Institute 2021
- Gold Medal por el Spirit International Prestige Award 2021 (SIP AWARDS)
- Consumers' Choice Award, for medaling two consecutive years por el Spirit International Prestige Award 2021
- The Gold Medal en Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2021



Spirits Selection
BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
The United Nations of Fine Spirits



TASTING FEEDBACK 2021

The provided feedback is a compilation of the notes and comments written by the Spirits Selection judges during the tasting sessions. The submitted spirits are judged by means of anonymous tasting performed by an international, experienced and independent jury appointed by the Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles.

SPIRIT:	Mezcal Poder 1
CATEGORY:	Mezcal
COUNTRY:	Mexico
OWNED BY:	Grupo Mezcalero CHR S.A. DE C.V.
SCORE OR AWARD OBTAINED:	The Gold Medal



NUMBER OF SPIRITS IN THE CATEGORY: More than 40 samples
AVERAGE OF POINTS IN THE CATEGORY: 83,17 / 100
JURY: 5 tasters from Belgium, Bulgaria, France, United Kingdom



Más que un mezcal, Tierra de Jaguar refleja la tradición de un destilado que representa el bagaje de varias generaciones de agaveros y mezcaleros, así como el de nuestros colaboradores oriundos del valle de Tlacolula, respetuosos del agave, del trabajo que da vida al espíritu del mezcal y comprometidos con el proceso, logrando que nuestro mezcal mantenga su identidad en un ambiente de misticismo zapoteca, entre fiestas patronales, calendas y mayordomías que caracterizan nuestra comunidad.



CONTACTO



destileriat ierradejaguar@gmail.com



[@destileriat ierradejaguar](https://www.facebook.com/destileriat ierradejaguar)



[@TierradeJaguar](https://twitter.com/TierradeJaguar)

