



Presentación Destilería



La Destilería

Mezcal Alipús es un proyecto social que, a través de la elaboración y comercialización de mezcal artesanal y ancestral, busca generar economía rural en Oaxaca. Se trata de mezcals jóvenes, elaborados por once familias productoras en seis pueblos diferentes del estado de Oaxaca.

Nace en 1999 como un proyecto alternativo, respaldado por Destilería Los Danzantes, con la idea de hacer un mapeo de Oaxaca a través de las diferentes expresiones de sus mezcals, los cuales se diferencian unos de otros por las condiciones donde se produce, su suelo, el agua, y el clima de cada uno, es decir, el terruño. Por otro lado, se busca promover y desarrollar a los productores tradicionales de Oaxaca, sus conocimientos y sus productos de alta calidad, los cuales no tenían la difusión que tienen actualmente.

Dejate llevar por el sabor de nuestra tierra

Este es un regalo que nace del alma de nuestra tierra, que nos cautiva con sus diferentes presentaciones, cada una con expresiones únicas que nos conectan con las familias que lo producen para el placer del mundo, una puerta abierta al hogar de México.

Identidad

Para el artista Joel Rendón, el grabado es la forma más artesanal de materializar el origen de Alipús, una técnica que alude a la imaginación del espectador para saborear la historia que cuenta con un sorbo de mezcal, un arte que no sólo representa la tradición mexicana, sino que acompaña al mezcal en la batalla por redescubrir nuestro origen prehispánico.

El simbolismo representado en la etiqueta de Alipús va desde la Sierra Madre de Oaxaca hasta el inframundo y de regreso al cielo, nos cuenta la historia de México para compartirla en todas direcciones y llevarla más allá de la espuma del mar, sólo para terminar con un delicioso mareo que nos recuerda que estamos vivos.



ALIPÚS SAN ANDRÉS

OAXACA, MÉXICO.



MEZCAL ARTESANAL

Variedades: 100% de maguey espadín de colinas bajas y planicies de tierra caliente blanca y zonas de poca vegetación.

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre, fermentado en tinas altas cónicas de encino.

Notas del Mezcalier:

Tono incoloro y claro.

Horno de tahona, confites y elementos grasos.

Este mezcal se distingue por las condiciones de la planta con tierras anaranjadas y blancas y fermentaciones largas, que marcarán en sabores los tonos frutales.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



ALIPÚS SAN JUAN DEL RÍO

OAXACA, MÉXICO.



MEZCAL ARTESANAL

Variedades: 100% de maguey espadín (Agave Angustifolia Haw) Capón de montaña alta muy pronunciada, lo que genera menor exposición al sol, y nulo estancamiento de agua.

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre, fermentado en tinas altas cónicas de encino.

Notas del Mezcalier:

Tono incoloro y claro.

Horno de Tahona, confites y elementos grasos.

Este mezcal se distingue por las condiciones de la planta con tierras anaranjadas y blancas y fermentaciones largas, que marcarán en sabores los tonos frutales.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



ALIPÚS SANTA ANA DEL RÍO

OAXACA, MÉXICO.

★

MEZCAL ARTESANAL

Varietades: 100% de maguey espadín (Agave Angustifolia Haw) de colina y tierra caliente blanca.

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre, fermentado en tinas altas cónicas de encino.

Notas del Mezcalier:

Tono pálido y claro.

Una fermentación particular denotada en los sabores herbales minerales y ahumados y tonos de acetona en el olor.

Es mezcal se distinguirá por las condiciones de vida de la planta marcadas por la tierra e integradas al paladar.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



ALIPÚS SAN BALTAZAR

OAXACA, MÉXICO.

★

MEZCAL ARTESANAL

Varietades: 100% de maguey espadín de colina y tierra blanca pedregosa.

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre, fermentado en tinas altas cónicas de encino.

Notas del Mezcalier:

Tono pálido y claro.

Este mezcal se distingue por aromas de acetona y hierbas verdes.

En sabores frutas dulces (ligero tono a coco), luego delicado en especias que llevan a un final ligeramente amargo y retrogusto a barro.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



ALIPÚS SAN LUIS DEL RÍO

OAXACA, MÉXICO.



MEZCAL ARTESANAL

Variedades: 100% de maguey espadín de colinas bajas, tierras blancas y cobrizas muy pedregosas. Tierra caliente.

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre, fermentación natural en tinas cilíndricas de 1500 lt. de madera de pino.

Notas del Mezcalier:

Tono pálido y claro.

Horno de tahona, confites y elementos grasos.

Este mezcal se distingue por las condiciones de la planta con tierras anaranjadas y blancas y fermentaciones largas, que marcarán en sabores los tonos frutales.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



ALIPÚS SAN MIGUEL SOLA

OAXACA, MÉXICO.



MEZCAL ARTESANAL

Variedades: 80% Espadín (Angustifolia Haw) y 20% Arroqueño (Variedad Americana) Del Potrero Sola De Vega.

Destilación: Doble destilación en olla de barro.

Notas del Mezcalier:

Tono incoloro y claro.

Horno de tahona, confites y elementos grasos.

Este mezcal se distingue por las condiciones de la planta con tierras anaranjadas y blancas y fermentaciones largas, que marcarán en sabores los tonos frutales.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



ALIPÚS SAN JUAN DEL RÍO XX ANIVERSARIO OAXACA, MÉXICO.

MEZCAL ARTESANAL

Variedades: 38% Espadín (Agave angustifolia), 36% Tepextate (Agave marmorata), 26% Tobilá (Agave potatorum).

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre, fermentado en tinas altas cónicas de encino.

Notas del Mezcalier:

Tono incoloro y claro.

Horno de Tahona, confites y elementos grasos.

Este mezcal se distingue por las condiciones de la planta con tierras anaranjadas y blancas y fermentaciones largas, que marcarán en sabores los tonos frutales.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



ALIPÚS SAN ANDRÉS XX ANIVERSARIO OAXACA, MÉXICO.

MEZCAL ARTESANAL

Variedad: Madrecuishe (Agave karwinskii).

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre, fermentado en tinas altas cónicas de encino.

Notas del Mezcalier:

Tono incoloro y claro.

Horno de tahona, confites y elementos grasos.

Este mezcal se distingue por las condiciones de la planta con tierras anaranjadas y blancas y fermentaciones largas, que marcarán en sabores los tonos frutales.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



ALIPÚS SAN BALTAZAR XX ANIVERSARIO OAXACA, MÉXICO.

MEZCAL ARTESANAL

Variedades: 45% Espadín (Agave angustifolia), 32% Mexicanito (Agave rhodacantha), 23% Tobilá (Agave potatorum).

Destilación: Doble destilación en alambiques de cobre, fermentado en tinas altas cónicas de encino.

Notas del Mezcalier:

Tono pálido y claro.

Este mezcal se distingue por aromas de acetona y hierbas verdes. En sabores frutas dulces (ligero tono a coco), luego delicado en especias que llevan a un final ligeramente amargo y retrogusto a barro.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Todo tipo de alimentos nacionales.



