



EST. 1904

**CARREÑO**

LO EXCEPCIONAL ES POSIBLE

A close-up photograph of agave leaves, showing their characteristic sharp spines along the edges. The leaves are a pale green color and are arranged in a fan-like pattern. The background is slightly blurred, emphasizing the texture and detail of the leaves in the foreground.

## MEZCAL

Bebida espirituosa tradicional mexicana, elaborada a partir de la destilación del corazón del maguey. Cuenta la leyenda que un rayo, al golpear un agave, fue el que hizo la primera tatemá, por lo que se conoce como una “bebida caída del cielo”.



## NUESTRA HISTORIA

- ❁ La Hacienda Carreño empezó en 1904 la elaboración del Mezcal que hoy en día se ha convertido en una tradición. Ahora, cuatro generaciones después, continúa produciendo este “**Elixir de Dioses**” manteniendo amor por el cultivo orgánico del agave y su proceso artesanal.
- ❁ Esto da como resultado el logro de una bebida espirituosa excepcional.

## ORGULLO CARREÑO

Nuestro mezcal es 100% artesanal. Esta elaboración implica dedicación y respeto que traspasa tiempo y espacio. Nuestra familia ha heredado el gusto por la elaboración del mezcal usando métodos tradicionales para ofrecer una bebida de calidad. Estamos orgullosos de representar este trago ancestral.





## NUESTRA FILOFOSÍA

Promover los valores de la Cultura del Mezcal en el mundo. Su origen, su proceso, su relevancia en la cultura Mexicana y el lugar que merece este destilado entre otras bebidas espirituosas del mundo.

## NUESTROS PRINCIPIOS

- Calidad Premium
- Respeto por el medio ambiente
- Consumo Responsable

## NUESTRAS FORTALEZAS

- 🌿 **Gente:** Trabajamos de la mano con familias indígenas de tradición mezcalera y, además, tenemos un programa de responsabilidad social con la comunidad.
- 🌿 **Productos:** Agaves silvestres y semicultivados, seleccionados cuidadosamente que nos otorgan calidad de exportación.
- 🌿 **Conocimiento:** Experiencia acumulada que se ha ido pasando de generación en generación además del continuo aprendizaje sobre diferentes procesos.
- 🌿 **Certificaciones:** Contamos con toda la normativa necesaria para las exportaciones.



# PROCESO



## MEZCAL BENEFICIOS A LA SALUD

- Favorece el buen funcionamiento de la flora intestinal y la absorción de lípidos.
- Optimiza la función cardíaca y ayuda a erradicar la artropatía.
- Ayuda en la absorción de calcio vital para el mantenimiento de la salud ósea.
- Protege las suprarrenales y el colon.
- Disuelve las grasas y por lo tanto reduce el nivel de colesterol.
- Contiene polisacáridos que permite que una persona diabética no altere los niveles de glucosa.
- Mezclado con miel de agave y jugo de limón fresco ayuda a combatir la gripe.
- Una onza de mezcal antes de dormir puede ayudar a conciliar el sueño y descansar mejor.
- Mejora las funciones circulatorias.
- Estimula la actividad cerebral y reduce los síntomas de depresión.







## USAMOS MATERIALES QUE REDUCEN EL IMPACTO AMBIENTAL

- Nuestra prioridad es comprar suministro local.
- Apoyar la cadena de suministro local intercambiando agave con otras fincas de agave cultivado.
- Programas de capacitación y educación para la comunidad.
- Aprovechamos las fibras del agave cocido para hacer ladrillos de tierra compactada para la construcción y playeras.

## CONSTRUÍMOS COMUNIDADES PRÓSPERAS

- ✿ Tenemos la responsabilidad de compartir los valores en los que creemos.
- ✿ Invertimos en personas. Somos una empresa inclusiva que trabaja con mujeres indígenas bajo un esquema de trabajo justo y respeto a las etnias.



# MEZCAL CARREÑO EN LOS MEDIOS

## EL PAÍS

México

### Lorena Carreño: "Si hay riesgo de que el narco se meta en el negocio del mezcal"

La mezcalera oaxaqueña defiende la riqueza de su destilado frente al tequila, pero reconoce que aún así el hermano menor es el mercado.



Carreño en su hacienda de San Dionisio Ocotlán, Oaxaca. Foto: El País



CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO

MEZCAL CARREÑO



HOME / MEZCAL 101 / BRANDS / MEZCAL CARREÑO: FROM MEZCAL TO RUM TO WINE AND BACK TO MEZCAL

## Mezcal Carreño: From Mezcal to Rum to Wine and Back to Mezcal

November 17, 2020 | ferron salniker

When Lorena Carreño was growing up on her family's San Dionisio Ocotlán hacienda she remembers some agaves on the property, but mostly she remembers sugar cane fields. While her grandfather and elder generations grew agaves and made mezcal, Carreño is one of ten siblings and to send each of the kids to college her dad transformed the hacienda's property to produce what was most profitable at the time: sugar cane. In the 1950s through 70s the family made molasses for Ron Castillo, a Bacardi-owned rum brand. Her uncles and cousins also grew sugar cane and would bring their harvests to the hacienda.

"There was no business for mezcal or agave in the 50s, nobody valued it," she said. Mezcal continued to be produced by her grandfather and father, but mostly for home and community consumption.

## EL CONOCEDOR



Bebidas, Destilados

por El Conocedor el 28 abril, 2020

♥ Te gusta

🏆 Mezcal Carreño es el mejor mezcal según World Spirits Competition de San Francisco 2020

Las cinco etiquetas de Mezcal Carreño fueron galardonadas con los principales premios que otorga la World Spirits Competition de San Francisco 2020, incluido el Premio al Mejor Mezcal en su categoría.

Forbes MÉXICO



### Mezcal Carreño Ensamble 7

Con una botella inspirada en un vaso prehispánico del pueblo de Mitla, defiende su identidad zapoteca. Surge de una **selección de siete agaves**, lo cual da como resultado sabores y aromas a frutas como papaya, toronja, algunos tostados y tierra seca.



Foto: Mezcal Carreño.

CARREÑO *Línea Premium hecha con agaves silvestres*



EST. 1904

**CARREÑO**





## ENSAMBLE 7 JOVEN, NUESTRA ETIQUETA EMBLEMA

### Análisis Organoléptico

Nuestro **Ensamble 7** es un blend de **siete agaves silvestres**: *A. potatorum* (**Tobalá**); *A. karwinskii* (**Tobasiche**); *A. karwinskii* (**Cuishe**); *A. sp.* (**Lumbre**); *A. americana* (**Coyote**), *A. marmorata* (**Tepeztate**) y *A. angustifolia* (**Espadín**) el resultado es un mezcal único, diferente, elegante y potente. Mezcal Artesanal Joven de 45% Alc. Vol.

Inspirado en el carácter de sus 7 nietas, Apolonio Carreño seleccionó cuidadosamente 7 variedades de agave que crecían en las cercanías de la Hacienda Carreño para representar a cada una de ellas en un solo mezcal, encontrando así sabores únicos, equilibrados e inigualables.

**Vista:** Limpio, cristalino.

**Nariz:** Delicado, rico en matices, complejidad aromática.

**Boca:** Complejo, potente, estructurado, notas a frutos secos, nueces, ligeras pimientos, vainilla, arándanos, miel, canela.

### Reconocimientos

- 🌿 Medalla de Plata Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2022
- 🌿 Medalla Doble Oro en San Francisco World Spirits Competition 2020
- 🌿 Medalla “**Best of Class**” San Francisco World Spirits Competition 2020
- 🌿 3er lugar en Vive Mezcal, Oaxaca 2019
- 🌿 Medalla de Oro VI Competencia Nacional Marcas y Destilados México 2017



**AMM** ACADEMIA  
DEL MEZCAL  
Y DEL MAGUEY



## TOBALÁ JOVEN

### **Tobalá** (*Agave Potatorum*)

Mezcal Artesanal Joven de 46% Alc. Vol.

La variedad silvestre más respetada y honrada en Oaxaca. Si vas a una celebración importante es mejor que llegues con un Tobalá, ya que es un mezcal muy suave y delicado (quizá por eso el predilecto de las mujeres). Su tiempo de maduración es entre los 10-12 años.

### **Análisis Organoléptico**

**Vista:** Cristalino.

**Nariz:** Delicado, rico en matices, manzana, durazno, floral.

**Boca:** Complejo, potente, estructurado, suaves notas de almendras, fruta fresca, con un exquisite toque floral que envuelve tu boca de manera aterciopelada.

### **Reconocimientos**

- 🌿 Medalla de Oro en San Francisco World Spirits Competition (SFWSC) 2020
- 🌿 Medalla de Plata VII Competencia Nacional de Marcas y Destilados organizada por la Academia del Mezcal y del Maguey A.C. México 2017



## TEPEZTATE JOVEN

**Tepeztate** (*Agave Marmorata*)

Mezcal Artesanal Joven de 46% Alc. Vol.

Es de las variedades de agave silvestre más longevas, crece en zonas rocosas y acantilados escarpados. Se caracteriza por sus pencas ásperas y onduladas. Su tiempo de maduración es entre los 20 y 25 años.

### Análisis Organoléptico

**Vista:** Cristalino, reflejos plateados.

**Nariz:** Sensorial, persistencia olfativa, rico en matices, minerales.

**Boca:** Estructurado con notas minerales por la zona rocosa en donde crece. Equilibrado pero con potencia, ofrece una armonía en sabores de agave cocido, con toques herbáceos, notas a cebollín y jalapeño.

### Reconocimientos

- 🌿 Medalla de Oro en San Francisco World Spirits Competition (SFWSC) 2020
- 🌿 Medalla de Gran Oro VII Competencia Nacional de Marcas y Destilados organizada por la Academia del Mezcal y del Maguey A.C. México 2018



## ESPADÍN JOVEN

**Espadín** (*Agave Angustifolia*)

Mezcal Artesanal Joven de 46% Alc. Vol.

El Espadín es de los agaves que menos tiempo tarda en madurar y se dice que es la carta de presentación del maestro mezcalero. Este mezcal fue elaborado con magueyes orgánicos que fueron cultivados en la Hacienda Carreño y tienen entre 6 y 8 años de maduración, están libres de pesticidas y herbicidas químicos.

### Análisis Organoléptico

**Vista:** Cristalino.

**Nariz:** Matices cítricos, herbal y ligeros tostados.

**Boca:** Notas cítricas de limón, mandarina, toronja y guayaba, tostados ligeros, fruta verde y hierba húmeda. Es un mezcal con fuerza y acidez delicada, con cuerpo armonioso y equilibrado tanto en nariz como en boca.

### Reconocimientos

- 🌿 Medalla de Plata en San Francisco World Spirits Competition (SFWSC) 2020
- 🌿 Medalla de Gran Oro Competencia Nacional de Marcas y Destilados organizada por la Academia del Mezcal y del Maguey A.C. México 2018





## TOBASICHE JOVEN

**Tobasiche** (*Agave Karwinskii*)

Mezcal Artesanal Joven de 45% Alc. Vol.

Esta variedad silvestre limita su distribución a las zonas áridas de los Valles Centrales de Oaxaca, su maduración es de aproximadamente 14 años.

### Análisis Organoléptico

**Vista:** Cristalino.

**Nariz:** Rico en matices de papaya y madera.

**Boca:** Sabor único, tonificado y lleno de energía. Encontrarás el bouquet de cedro, raíces, penca, notas de papaya y destellos de ligeros ahumados.

### Reconocimientos

- 🌿 Medalla de Oro Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2022
- 🌿 Medalla de Plata en San Francisco World Spirits Competition (SFWSC) 2020
- 🌿 Medalla de Plata VII Competencia Nacional de Marcas y Destilados organizada por la Academia del Mezcal y del Maguey A.C. México 2018



## CUISHE JOVEN

**Cuishe** (*Agave Karwinskii*)

Mezcal Artesanal Joven de 46% Alc. Vol.

Variedad silvestre que crece en las zonas áridas de los Valles Centrales de Oaxaca, su punto de madurez se alcanza entre los 12 a 14 años. Su sabor lo obtiene del terruño en el que crece la planta, obteniendo sabores muy característicos de los valles, tales como tierra húmeda, madera y algunas hierbas frescas.

### Análisis Organoléptico

**Vista:** Cristalino.

**Nariz:** Matices a penca verde, ceniza y tierra.

**Boca:** Sabor terroso único, penca verde y ceniza. Vibrante, lleno de energía y con notas a hierbabuena, menta y romero. En el bouquet encontrarás un retrogusto persistente y muy fresco.

### Reconocimientos

- 🌿 Mejor mezcal silvestre Premios Agavít 2021



## BOCANADA BLEND ESPADÍN -CUI SHE

**Espadín** (*Agave Angustifolia* )

**Cuishe** (*Agave Karwinskii* )

Mezcal Artesanal Joven de 46% Alc. Vol.

Botella de 750mL

Blend de mezcal artesanal a base de agaves orgánicos libres de pesticidas y herbicidas químicos de las variedades de Espadín y Cuishe al 50% cada uno. El Espadín alcanza su maduración entre los 6 y 8 años mientras que el Cuishe entre los 12 a 14 años.

Bocanada es un ensamble de dos y decimos que la vida empieza con una bocanada porque bocanada es el espíritu de la vida.

### Análisis Organoléptico

**Vista:** Cristalino.

**Nariz:** Toronja, naranja, guayaba, zacate limón, maguey cocido, ceniza, notas de hierbabuena y pequeños toques de anís.

**Boca:** Ligeramente dulce, se confirma los sabores cítricos y de maguey cocido. Aún cuando tiene un porcentaje de alcohol alto, es suave al paladar, muy equilibrado, redondo.

### Reconocimientos



Medalla de Gran Oro en el XI Competencia Nacional de Marcas y Destilados organizada por la Academia del Mezcal y del Maguey A.C. México 2022



[www.mezcalnaran.com](http://www.mezcalnaran.com)



## NARAN ETIQUETA PARA COCTELERÍA

**Espadín** (*Agave Angustifolia*)

Mezcal Artesanal Joven de 40% Alc. Vol.

Botella de 750mL

Mezcal artesanal hecho a base de agave orgánico Espadín. Un maguey que alcanza su maduración entre los 6 y 8 años.

NARAN significa Eclipse de Luna y es ideal para mezclar y reinventar la coctelería. El mezcal Espadín NARAN es uno de los destilados más usados para descubrir nuevos sabores y ofrecer una gama de aperitivos a base de mezcal que van mucho más allá de los límites que acostumbra la mixología.

### Análisis Organoléptico

**Vista:** Cristalino.

**Nariz:** Matices cítricos, naranja, toronja, mandarina, guayaba.

**Boca:** Suave, manejable, ductil, flexible, totalmente equilibrado, perfecto.

### Reconocimientos

- 🌿 No ha participado en ningún concurso.
- 🌿 Ideal para mixología



## HACIENDA CARREÑO & PALENQUE

Emiliano Zapata 16, El Barrio, San Dionisio Ocotlán, 71526, Oaxaca, México

+52 55 28553031

LO EXCEPCIONAL ES POSIBLE



[www.mezcalcarreno.com](http://www.mezcalcarreno.com)

© TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS