



mezcal
ARTESANAL / ANCESTRAL



sabiduría —
— que trasciende



"Sin duda **SIERPE NEGRA®** encierra el tiempo, esfuerzo, sabiduría y paciencia dentro de cada trago de mezcal, que se convierten en alegría y signo de convivencia en cada paladar"



Nace de la transmisión de los sentimientos de pasión de los maestros mezcaleros de Oaxaca con que hacen el mezcal, el amor por la tierra, el respeto hacia nuestros antepasados y nuestra historia; se acrecienta con el deseo de trascendencia, relevancia, orgullo y transferencia de la cultura mexicana a todo el mundo y culmina con la idea de volver al origen de la elaboración de destilados de agave mexicanos, **respetando las formas ancestrales y evolucionando con conocimientos que a través del tiempo se han ido perfeccionando.**

De esta forma son aprovechados, reconocidos y fusionados los procesos de elaboración de mezcal en cualquiera de sus advocaciones, dando como resultado una **bebida 100% mexicana de calidad suprema**, cumpliendo con los mas altos estándares nacionales e internacionales, posicionándose a la altura de los destilados mas reconocidos de todo el mundo.

La idea de la excelencia le llevó a SIERPE NEGRA® tiempo y paciencia, en la **búsqueda de los mejores lugares de crecimiento de agave, palenques y maestros mezcaleros de Oaxaca**, encontrando finalmente la armonía entre estos, que hoy son una realidad.

De la experiencia de producir los mejores mezcales de occidente y sur de México, se tiene como resultado mezcal SIERPE NEGRA®, que contiene **historia, tradición y orgullo con un toque evolutivo que nos distingue** y condiciona para estar siempre a la vanguardia.





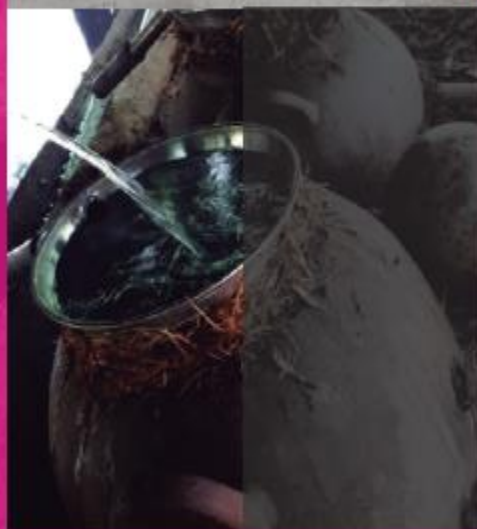
PORQUE sierpe negra



La Guelaguetza es un espectáculo de gran diversidad; y **tiene la finalidad de transmitir a través de la música, la danza y la poesía, una versión de la historia de Oaxaca, desde la época prehispánica hasta nuestros días**, utilizando representaciones decorativas como las marmotas, las chinas de calenda, los sancudos, entre otros, donde sobresale la participación de **la "sierpe" que es una especie de serpiente gigante.**

En la región "Mixteca", cuando hay una tormenta o un remolino de lluvia, se dice que salió **"una culebra de agua o de lluvia"**, símbolo del agua celeste, de las nubes y de la temporada de lluvias. Se le relaciona con el temporal y la existencia de cuerpos lacustres, es decir, **cuando hay una serpiente de agua vive una laguna**, pero cuando cambia de lugar esta se seca. A veces se adivina su presencia al observar algo brillante entre las nubes en medio de un aguacero.





Mezcal **SIERPE NEGRA®** tiene su origen en la sabiduría, tradición y cultura de los pueblos oaxaqueños, en los que sigue viva la historia de nuestros antepasados y se siente la relación estrecha con el medio ambiente al cual representan de forma humanizada.

SIERPE NEGRA® representa la majestuosidad de la "serpiente de agua" al ser un mezcal de presencia fuerte y definida, cautivando los sentidos que toca a su alrededor, es causa de sensaciones fugaces de misticismo y asombro en principio y dominancia permanente.

Olor y sabor característico de humo, tierra y hierba, resultado de años de dedicación y cuidado para cosechar el mejor agave maduro previamente seleccionado. Es el producto del conocimiento y esfuerzo de generaciones antecesoras de nuestros Maestros mezcaleros, de origen Mixteco y Zapoteco, que transforman el contenido del corazón del agave, en una bebida mística digna de ser el centro de las celebraciones religiosas, sociales y culturales, que representan una identidad ancestral.



sierpe negra artesanal

Tipo de cocción: **Horno piedra.**

Tipo de mollienda: **Tahona.**

Tipo de fermentación: **Tina de madera.**

Tipo de destilación: **Alambique de cobre.**

Agave: **Angustifolia Haw (espadín).**

Clase: **Jóven.**

Población: **San Luis del Río.**

Municipio: **Tlaxiaco de Matamoros.**

Estado: **Oaxaca, Méx.**

Maestro mezcalero: **Raúl Cruz.**

Producción: **Limitada a 1250 botellas Por lote.**

Calidad: **NOM-070-SCFI-2016**

Presentación: **750 m.l.**



A LA VISTA

Cristalino, Brillante con Matices Plateados.

AL OLFATO

Agave Cocido, Fruta Deseada y Hierbas Aromáticas.
Notas Balsámicas, Eucalipto, Anís de Cerro, Manzana y Chabacano Deseados, Cáscara de Naranja
Cristalizada, Piña Asada, Limón Amarillo, Toques de Laurel, Romero y Pimienta Negra, Camote de Cerro, Hoja de Plátano y Cuero. Ahumado Medio-Rústico, Madera de Mezquite, Balanceado. Mineralidad: Agua de Cántaro (Barro Mojado).

AL GUSTO

Dulce 3. En Boca recuerda el Cuero y Toques de Tabaco con un final Especiado, Notas de Fruta Deseada, Complejidad Media.

sierpenegra ancestral

Tipo de cocción: Horno piedra.
Tipo de molenda: Mazo de Madera.
Tipo de fermentación: Tina de Madera.
Tipo de destilación: Doble en Olla de Barro.
Agave: Angustifolia Haw (Espadín).
Clase: Joven.
Municipio: Villa Sola de Vega
Estado: Oaxaca, Méx.
Maestro mezcalero: Antonio Amador
Producción: Limitada a 660 Botellas Por Lote
Calidad: NOM-070-SCFI-2016
Presentación: 750 m.l.



🐍 A LA VISTA

Cristalino, Brillante con Matices Plateados.

🐍 AL OLFATO

Agave Cocido, Hierbas Aromáticas Secas, Vegetales. Toronja, Naranja Agria, Plátano Dominicano, Tomillo, Mineralidad ligera de Piedra Tibia, Ahumado Medio-Alto- Rústico, Recuerda al Mezquite de Leña.

🐍 AL GUSTO

En Boca recuerda a las Tunas y Jicamas, un toque de Jalapeño y notas de Jamón Serrano. Alcohol Punzante y Cálido Secante.

Dulce:2, Final Mineral y Ahumado Rústico y potente, de Complejidad Media-Baja.



CONTACT US

GUADALAJARA:

s.renteria@sierpenegra.com
n.barba@sierpenegra.com
h.rivera@sierpenegra.com
l.sauceda@sierpenegra.com
f.chavez@sierpenegra.com

OAXACA:

h.gomez@sierpenegra.com

|
**SIERPE
NEGRA**
.com