



# Guxàdi

## MEZCAL Artesanal



## ¿QUIÉNES SOMOS?

**Guxàdi®** somos una empresa oaxaqueña que nació con el deseo de compartir, conservar y transmitir la cultura y tradiciones del estado de Oaxaca a través de una bebida ancestral: el **Mezcal**.

Nuestra intención es transmitir la alegría, la convivencia y cobijo familiar que se evoca al disfrutar esta bebida artesanal única.

Queremos compartir y conservar el proceso de destilación artesanal y honrar la experiencia del maestro mezcalero y de todas las personas que participan en este arte heredado de generación en generación.

Guxàdi® llegó para todo aquel que desea disfrutar de una excelente bebida espirituosa con exquisito aroma y delicioso sabor que dará una inolvidable experiencia a tu paladar.

Tú di Guxàdi® y nosotros decimos ¡**Recibe!**



**ESPADÍN**



## PROCESO ARTESANAL

### Guxàdi®



Los magueyes crecen silvestres o en cultivos, Se cosechan después de años de crecimiento cuando alcanzan la madurez.



Cuando el maguey está listo para el desarrollo de su tallo es seleccionado para su cosecha.



Las pencas se cortan para preparar la piña y llevarla al palenque.



Las piñas se colocan en el horno de tierra revestido de piedra y leña para su cocción.



La piña cocida se tritura para extraer sus jugos y facilitar la fermentación.



El bagazo se vierte en tinas de madera donde el agua y los micro organismos transforman los azúcares a un ritmo natural de fermentación.



El mosto fermentado se hierve para iniciar la destilación, a través de un alambique de cobre. Las fracciones de la destilación se mezclan para llegar a la graduación alcohólica deseada.