



Perfume Nacional



El mezcal artesanal es el perfume nacional que capta nuestras esencias, historia, folclore, la herencia prehispánica, tradición, arte y cultura.

El agave Salmiana en su crecimiento absorbe la riqueza y sabor de esta tierra, todo esto da lugar a una bebida llena de magia y misticismo.

Mixología del Mezcal

Por sus propiedades vivimos el despertar mundial del mezcal como bebida para disfrutarse “derecho”. Besos a besos debe disfrutar. Paralelamente cada día cobra más fuerza la coctelería que tiene como base el mezcal. Xantanna al estar elaborado con el proceso artesanal del altiplano, aunado a su origen de agave silvestre, nos permite resaltar los sabores dulces y frutales como el de cáscara de toronja, en retrogusto deja notas herbales que nos recuerda el chile verde, por estas características Xantanna es la mejor opción para mezclas, en donde tu imaginación es el único límite. ATRÉVETE!!



DISTRIBUIDO POR:

Ana Victoria Muñoz Ruiz Esparza.
Calle Nieto 715-A. Col. San Marcos
C.P. 20070. Aguascalientes, Ags.

CONTACTO

(52) 449-417-5616 / (52) 449-358-1650
(52) 449-327-4305

alfonsoxantanna@gmail.com

www.mezcalxantanna.com.mx



Xantanna

- MEZCAL ARTESANAL -

El Dulce Beso de Nuestra Tierra





Xantanna Mezcal Artesanal

Somos una empresa socialmente responsable que no solo se preocupa por elaborar el mejor mezcal, también nos concentramos en que nuestro proceso de elaboración genere un impacto en beneficio de la comunidad, principalmente enfocándonos en la correcta utilización de la planta de agave silvestre.



Leyenda del mezcal



Aquel día los habitantes de la montaña sagrada vieron como negros nubarrones cubrían el cielo. Y con fuerza nunca antes vista estos descargaron su furia sobre los campos de agave. Uno a uno los rayos incendiaron los agaves y de aquellos brotaron lágrimas. Cuando todo cesó, el viento llevó un aroma agradable y seductor. El mezcal había nacido, seducidos por estos olores bebieron de su néctar, al probarlo comprendieron: Que aquello era un regalo de los dioses para los habitantes de esta tierra. 🍷



Con los siguientes procesos estamos dando un valor agregado al total de la biomasa del agave.



Pencas

Las pencas representan la mitad de la biomasa del agave. Mediante un proceso de trituración, deshidratación, adición de proteína y ensilado, se convierte en excelente forraje para ganado caprino y ovino. Todo el diseño de equipo así como los estudios nutricionales están concluidos al 100%.



Bagazo de la piña

Mediante un proceso de compresión, adicionando carbonilla (polvo de carbón) y almidón de maíz industrial como aglutinante; Se producen briquetas con un alto poder calorífico.



Cabezas y colas de mezcal

El alcohol proveniente de esta etapa de destilación no apto para su consumo como mezcal y dadas sus características en cuanto a lo orgánico de su origen, sería de alta aceptación en la industria cosmetológica.