



ZUNTE
♦ *mezcal* ♦

The logo features a stylized leaf or plant motif at the top, identical to the one in the larger logo. Below it, the word "ZUNTE" is written in a bold, serif font. Underneath "ZUNTE", the word "mezcal" is written in a smaller, italicized serif font, flanked by two small diamond-shaped symbols.

ZUNTE EN LA CIMA DEL MUNDO



Desde un angosto y cálido valle con empinadas laderas llenas de Maguey Espadin, surge una fusión de historia, tradición y sabor. El mezcal Zunte inicia su viaje en San Luis del río Oaxaca con una familia que compartió su experiencia, su historia y su inmenso amor por la mezcal. Una mezcla cítrica, frutal y humeante combinada con la invaluable herencia cultural e identidad de Oaxaca es la raíz de la originalidad de Zunte.



Zunte significa “de espíritu fuerte”, nuestra filosofía se basa en enaltecer el mezcal en todo el mundo, manteniendo su tradición y los procesos originales utilizados. Nuestra comunidad es prioridad y nuestro objetivo es ser una marca reconocida por su calidad y autenticidad, respetando siempre el legado de nuestra gente, su espíritu.



• FICHA TÉCNICA •



ORIGEN

OAXACA, SAN LUIS DEL RIO, MÉXICO

PLANTA DE AGAVE

ESPADIN

TIPO

100% AGAVE

ALCOHOL

38%

BOTELLA

700 Y 750 ml 6 BOTELLAS (POR CARTÓN MASTER)

CATEGORÍA

BLANCO, ORGÁNICO, HECHO A MANO

COLOR Y CUERPO

LIGERO, TONOS PLATINADOS

SABOR

SUAVE, CON SABOR AFRUTADO

SUELO

San Luis del Rio, Tlacolula, Oaxaca. Tierras blancas de textura limo arcillosa y pedregosa.

Altura del palenque: 1,125 msnm.

Altura del maguey: 1,250 a 1,700 msnm.

NOTAS DE CATA:

Vista: transparente.

Aroma: ahumados, con notas de maguey cocido, cítricos y hierbas.

Gusto: sabores a semillas tostadas y notas ahumadas. Acidez baja con persistencia corta en boca. Suave a deglución.

PROCESO



Agave



Flor



Piña



Horno tradicional



Piedra Tahona



Fermentación

- El agave que se usa para hacer mezcal, se cosecha cuando tiene entre siete y ocho años en la mayoría de los casos. Se jiman y cortan las piñas.
- 4 días de horneado en pozo de piedra. Y molienda con tahona hasta desahacer las piñas.
- Después de aplastar el agave, se coloca en barriles de madera con agua y se deja fermentar de 12 a 15 días.
- 35 horas de destilación en alambique de cobre.

A large agave plant with long, pointed, blue-green leaves is the central focus. It is set in a field of similar plants, with a blurred background of more vegetation and a dark, overcast sky. The word "CLIENTES" is written in a bold, white, sans-serif font, centered within a thin white rectangular border that is superimposed over the middle of the agave plant.

CLIENTES

MEZCAL

LA EUROPEA

3 años en la Europea nivel nacional
con crecimientos de ventas anuales
del 18% aproximado.



CITY MARKET

En las tiendas City market de la comercial mexicana Zunte ha tenido presencia desde hace dos años, conquistando a los consumidores y siendo uno de los principales en su categoría.



CENTROS DE CONSUMO

“En más de 120 centros de consumo en todo el país, Zunte ha conquistado a muchos paladares, logrando penetrar en el mercado y ofreciendo a los consumidores una alternativa suave y óptima para disfrutar un mezcal derecho o en un delicioso coctel.



Amaranta

Toluca, Estado de México
Chef Pello Salas



Estoril

Colonia Polanco, Ciudad de México
Chef Pedro Ortega y Ángel Prober



Merotoro

Colonia Condesa, Ciudad de México
Chef Juli Tedezchi



Carlota

Colonia Cuauhtémoc, Ciudad de México
Chef Sofia Corrao y Joaquín Cardoso



ALREDEDOR DEL MUNDO









DALLAS



MONTERREY



PLAYA DEL
CARMEN

• EL CORAZÓN •
DE MÉXICO



*Aunque tengas todo de la tierra,
nunca dejes de mirar al cielo.*

