

By  
C a s a  
M e z c a l

Judas  
#



# CATÁLOGO DE LOS PRODUCTOS



## Mezcal Judas Joven

El corazón de nuestro catálogo y nuestro mezcal premium. Originario de San Felipe, Gto., este mezcal 100% de agave salmiana se cocina en horno de piedra, lama y adobe, enterrado para su horneado a vapor. Este proceso artesanal le otorga notas cítricas y florales, con un toque ahumado y un retrogusto dulce y picante. Destilado por la maestra mezcalera Leticia Zamora y con un corte a 40 grados, garantizamos la más alta calidad en cada gota.

**Capacidad productiva:** 1000 - 2,000 litros mensuales

**Certificaciones:** Ninguna

**Ingredientes:** 100% Agave Salmiana

**Público objetivo:** Conocedores del mezcal que buscan una experiencia sensorial compleja y equilibrada, con matices distintivos en aroma y sabor. Dirigido a un segmento de clase media alta a alta que valora la autenticidad y la calidad en cada copa.



## FIZZ DE MEZCAL JUDAS

### Fizz de Mezcal Judas

Una bebida gasificada que fusiona la tradición del mezcal con la modernidad de la mixología. Disponible en cuatro sabores:

- Jamaica Jengibre
- Toronja Jamaica
- Mezcal Mule
- Mezcal Mule Fresa

Refrescante y versátil, ideal para disfrutar solo o acompañado de comidas, perfecto para compartir momentos especiales.

**Capacidad productiva:** 1,200 litros mensuales

**Certificaciones:** Ninguna

**Ingredientes:** Toronja, jamaica, cerveza de jengibre, romero, limón, jamaica y jengibre, todo a base de Mezcal Judas con azúcares de Sierra Fría.

**Público objetivo:** Personas de 18 a 35 años interesadas en una experiencia de mixología práctica y sofisticada, lista para disfrutarse en cualquier momento. Enfocado en un segmento de clase media a media alta que valora la calidad y la innovación en bebidas.



CHAMUCO

## Chamuco – La Revancha del Mezcal

Chamuco es la opción perfecta para fiestas y retos. Disponible en dos sabores explosivos:

- Mango Infierno
- Tamarindo Infierno

Dulce y picante, ideal para shots y cócteles. Una combinación entre la tradición del mezcal y los sabores nostálgicos de los dulces favoritos de la infancia, ahora en una versión solo para adultos.

**Capacidad productiva:** 1,200 litros mensuales

**Certificaciones:** Ninguna

**Ingredientes:** Mezcal Judas, azúcares de Sierra Fría y destilados concentrados de tamarindo picante, mango picante y sandía.

**Público objetivo:** Jóvenes de 18 a 27 años que buscan una opción vibrante y accesible para sus celebraciones. Dirigido a un segmento de clase media baja a media alta, este mezcal es ideal para quienes disfrutan de experiencias dinámicas y sociales

# FICHAS TECNICAS



# JUDAS

## M e z c a l JUDAS

**Categoría:** Mezcal Artesanal.

**Clase:** Joven sin barrica

**Varietal de Agave:** Salmiana Silvestre

**Denominación de Origen:** San Felipe, Guanajuato.

**Tiempo de Maduración del Agave:** 6 a 8 años

**Horno:** Cónico de piedra

**Destilación:** 2 Destilaciones / Alambique de cobre y acero inoxidable

**40% ALC, VOL**

**Contenido:** 750 ml.

**Maestra Mezcalera:** Leticia Zamora.

### NOTAS DE CATA

#### O J O

Nuestro Mezcal se ve cristalino, de cuerpo medio, forma en copa un velo pronunciado y perlado.

#### N A R I Z

De primer impacto, notas cítricas, florales y un ahumado muy particular con un pequeño toque a roble.

#### G U S T O

Presenta un ataque amable al paladar con sabores cítricos, florales, ahumados y un retrogusto medio a pronunciado.





## FIZZ MEZCAL JUDAS

**Categoría:** Coctelería a base de Mezcal.

**Clase:** Mixología gasificada naturalmente con CO2, con sabores 100% naturales a base de Mezcal Judas Joven.

**Variedad de Agave:** Salmiana Silvestre.

**Denominación de Origen:** San Felipe, Guanajuato.

**Tiempo de Maduración del Agave:** 6 a 8 años.

**Horno:** Cónico de piedra.

**Graduación Alcohólica:** 6% ALC. VOL.

**Contenido:** 335 ml.

**Maestra Mezcalera:** Leticia Zamora.

## NOTAS DE CATA



### Mezcal Mule

**Ingredientes:** Cerveza de jengibre, romero, limón y Mezcal Judas

- **Vista:** Color ámbar cristalino con burbujas naturales
- **Nariz:** Aroma herbal intenso del romero, equilibrado con notas cítricas de limón y jengibre, y un sutil ahumado del mezcal.
- **Gusto:** Sabor ligero y balanceado, con notas marcadas de romero, jengibre y limón, resaltando el característico ahumado del mezcal.

### Mezcal Mule de Fresa

**Ingredientes:** Cerveza de jengibre, romero, limón, fresa y Mezcal Judas.

- **Vista:** Color rojo suave con burbujas naturales.
- **Nariz:** Aromas frutales con fresas frescas, notas herbales de romero y un fondo cítrico y especiado del jengibre.
- **Gusto:** Equilibrio entre dulzura y acidez, con una fusión fresca de fresa, limón y el ahumado del mezca.



### Mezcal Dragón

**Ingredientes:** Toronja, jamaica y Mezcal Judas.

- **Vista:** Color rosa vibrante, atractivo a la vista.
- **Nariz:** Predominan los aromas frescos de toronja y el ahumado del mezcal, con un sutil toque floral de jamaica.
- **Gusto:** Recuerda a una paloma, pero con el distintivo ahumado del mezcal; la jamaica aporta un equilibrio entre lo dulce y lo salado, creando un perfil de sabor único y exclusivo.

### Mezcal Jamaica Jengibre

**Ingredientes:** Jamaica, Jengibre y Mezcal Judas.

- **Vista:** Color intenso, similar al vino tinto, con una efervescencia llamativa.
- **Nariz:** Aroma fresco con la jamaica como nota predominante.
- **Gusto:** Refrescante y cítrico, con una ligera similitud a un clericó, pero con la intensidad del mezcal; el retrogusto revela el ahumado característico y un sutil picor del jengibre.





# Mezcal Tamarindo y Mango

**Categoría:** Mezcal Artesanal de Sabores Mango/Tamarindo.

**Clase:** Joven sin barrica

**Variedad de Agave:** Salmiana Silvestre

**Denominación de Origen:** San Felipe Gto.

**Tiempo de Maduración del Agave:** 6 a 8 años

**Horno:** Cónico de piedra

**Destilación:** Alambique de cobre y acero inoxidable 35% ALC, VOL

**Contenido:** 750 ml.

**Maestra Mezcalera:** Leticia Zamora.

## NOTAS DE CATA

### OJO

Producto brillante con un velo muy pronunciado y perlado.

### NARIZ

De primer impacto, notas frutales mango y tamarindo, con un ahumado muy pronunciado de nuestro mezcal.

### GUSTO

De entrada frutal de mango o tamarindo, dependiendo el sabor a elegir, con unas notas sutiles cítricas, ahumado y al final un retrogusto afrutado.

