

2023

MEZCALOSCOPIO

LA CULTURA
TAMBIÉN
SE BEBE





Nosotros

Mezcaloscopio surge de una larga búsqueda de artículos originales y artesanales, nuestro objetivo es ofrecerte marcas únicas que ponen en alto el trabajo de pequeños productores. Somos una empresa familiar creada en el 2014 en la Ciudad de México y nos dedicamos a la comercialización de destilados de origen y productos gourmet

Comenzamos con la distribución de destilados de maguey porque conocemos la cultura, su origen y a las personas que le dan vida, sus costumbres, sus carencias y sus propias fortalezas, sabemos que problemas y trabajos enfrentan; y porque creemos en la calidad de los productos mexicanos, creamos alianzas con marcas pequeñas y emprendedoras que buscan nuevas oportunidades y canales de distribución. Así es como Mezcaloscopio amplía su catálogo generando mayor diversidad para crear maridajes y llevar al mercado nuevos sabores con la misma tradición.

SIENTE MEXICO. SIENTE EL MEZCAL

DESTILADOS

ARTESANALES



SO BER BIO

MEZCAL



Mezcal artesanal de 100% maguey
 Tipo de destilador: Alambique de cobre
 Región: Santiago Matatlán Oaxaca.
 Alc. Vol: 45%
 Año de producción: 2022

Maguey	32 oz (946 ml)	16 oz (473 ml)	10 oz (296 ml)	60 ml
Espadín	\$475.00	\$265.00	\$165.00	\$80.00
Espadín Reposado	\$540.00	\$295.00	\$190.00	\$80.00
Tobalá	\$800.00	\$430.00	\$270.00	\$80.00
Arroqueño	\$835.00	\$445.00	\$275.00	\$80.00
Cuixe	\$800.00	\$430.00	\$270.00	\$80.00
Tepextate	\$950.00	\$500.00	\$300.00	\$80.00
Ediciones especiales Destilados con ingredientes, pechugas y ensambles	\$750.00	\$400.00	\$250.00	\$80.00



**MEZCAL®
DESTREZA**

Mezcal artesanal de 100% maguey Espadín
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Región: Santiago Matatlán Oaxaca
Alc. Vol: 41%
Año de producción 2022

Maguey	750 ml	350 ml	50 ml
Espadín	\$650.00	\$400.00	\$100.00
Tobalá	\$950.00		\$150.00

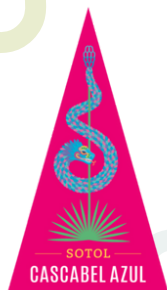


Mezcal artesanal de 100% maguey
Tipo de destilador: Alambique de cobre
Región: Guerrero
Alc. Vol: + 45%
Año de producción 2022

MEZCALÁ



Producto	750 ml	355 ml
Espadín	\$365.00	
Cupreata	\$400.00	
Cupreata c/ Damiana	\$420.00	\$250.00



Sotol
Tipo de destilador: alambique de cobre
Región: Aldama. Chihuahua.
Alc. Vol: +46%
Año de producción 2022

Producto	750 ml	250 ml
Triple destilado	\$530.00	\$200.00
Esnsamble	\$580.00	\$225.00
Serrano	\$630.00	\$250.00



MK

Ron Blanco o Añejo Orgánico MK, con un aroma sutil, dulce, que nos remite a la caña recién cortada. Permite disfrutar el producto en su sabor más natural. Ideal para mezclar, hacer cócteles o en las rocas



ANTOLO GIN

Ginebra hecha con amor, del estado de Oaxaca. Mezcla de los mejores ingredientes naturales de la región, ideal para tomarse solo o mezclarse. Alc. Vol. 45%



FRESCO
RECETA 77 A MAR
CONTEMPORARY MEXICAN DRY GIN

Ginebra orgullosamente mexicana destilada con pulpa de tuna, cáscara de limón, toronja y naranja y pimienta de guinea
Alc. Vol. 44.6%





Se trata de un **Vodka** obtenido por destilación continua, utilizando un alambique artesanal de cobre y acero inoxidable, fabricado expresamente por los hermanos Krassel Peralta, para destilar 10 veces el espíritu y obtener un producto de textura suave y con gran cuerpo. En este proceso únicamente se destila el jugo de caña cuidadosamente seleccionada, certificada como orgánica, lo que le proporciona un sabor único



Producto	750 ml
Ron Blanco MK	\$440.00
Ron 18 meses	\$560.00
Vodka Krassav	\$450.00
Ginebra Antologin	\$770.00
Ginebra Fresco 77	\$560.00



CREMAS

ARTESANALES





DULCE DESTREZA

Producto	750 ml	50 ml
Cremas de mezcal Piñón y avellana	\$450.00	\$80.00

PRODUCTOS

GOURMET





Deliciosa mezcla fresca de frutos rojos con notas cítricas y frutales. Ideal para combinar con quesos, helados, panes o lo que más se te antoje.



La tradicional **Salsa Macha** pero con un toque tropical. Elaborada con ingredientes naturales y de forma artesanal. Sabor natural, mango (temporada), tamarindo y chapulines

Producto	210 ml
Compota Frutos Rojos	\$80.00
Salsa Macha Tamarindo, mango, chapulin, natural	\$70.00



Sal de Chapulín o gusano. Elaborada con flor de sal de Colima chapulines o gusanos de maguey y chiles de la costa de Oaxaca.



Sal de Jamaica o Habanero. Elaborada con flor de sal de Colima, flor de Jamaica o chile habanero. Deliciosa para frutas o ensaladas.

Sangrita artesanal elaborada con los ingredientes más frescos. Muy buena para acompañarla con mezcal, tequila o en la coctelería.



Producto	100 g	50 g	25 g
Chapulín	\$175.00	\$125.00	\$55.00
Gusano	\$175.00	\$125.00	\$55.00
Jamaica / Habanero	\$120.00	\$90.00	\$55.00
Sangrita Corazón Real	\$140.00 (750 ml)		

CONTACTO

MEZCALOSCOPIO



@mezcaloscopio



55 47 02 32 16