

TRES AMANTES

mezcal artesanal **Tres Amantes**

2024
PRESENTATION KIT

CONTENIDO

1. ¿Quiénes somos?

Mezcal artesanal
Filosofía Tres Amantes

2. Simbología

3. Agave mezcalero

Ficha técnica

4. Producción del mezcal

Cultivo y selección
Cosecha y horneado

5. Nuestros mezcales

6. Coctelería premium

7. Arte



¿Quiénes somos?

Somos una empresa mexicana que nace en el corazón de una **calentana** con la visión de promover la producción del mejor mezcal artesanal elaborado en el estado de **Guerrero**, a nivel nacional e internacional. Como parte de nuestra misión, guardamos el compromiso de concientizar sobre la preservación de esta tradición ancestral como parte de nuestra cultura mexicana.

mezcal artesanal

El mezcal artesanal es aquel elaborado con **métodos tradicionales** por pequeños productores y sus familias a partir de agaves silvestres o semicultivados. Esta producción es limitada y se desarrolla de manera **orgánica y sustentable** (se aprovechan varias partes del agave), razón por la cual no se logran lotes muy grandes.

La elaboración del mezcal artesanal constituye una parte importante del patrimonio gastronómico y cultural mexicano y, como tal, creemos que debe ser preservada.

filosofía Tres Amantes

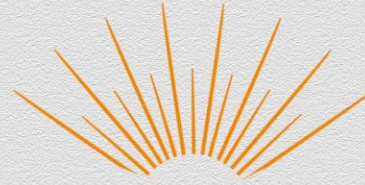
Tres Amantes es la sinergia que se da entre las tres fuerzas primordiales que dan lugar a este extraordinario mezcal: **el sol, la noche y el murciélago**. El agave, pues, es el producto de esta relación milenaria, paciente y delicada.

En Tres Amantes creemos que, fundamentalmente, todos somos amantes y que el amor, en todos los aspectos, es el motor de la vida.

Con respeto al origen sagrado, al valor histórico y a las profundas raíces culturales que tiene el mezcal en México que lo entrelazan con la tierra y la gente que lo produce, nace mezcal **Tres Amantes**.

“Si dos es bueno, tres es mejor.”

SIMBOLOGÍA



1. Amante vital

El sol como fuente de calor y vida. Quien da calor, es también dador de amor.



2. Amante pasiva

La luna, que representa a la noche, alcahueta y encubridora del momento y de la entrega... cómplice de quien llega, toma lo que quiere y luego se va.



3. Amante furtivo

Temido, reverenciado e incomprendido, este pequeño mamífero de figura emblemática viene a completar esta sinergia. Por medio de la polinización, el murciélago cumple una parte imprescindible en el ciclo de vida de los agaves.



El **agave** nace de esta peculiar sinergia.
En manos expertas, a su vez, da lugar a un mezcal de excelentes cualidades,
tan versátil como la imaginación.

agave **mezcalero**

Existen en el mundo alrededor de 200 especies de agave, de las cuales **el 75% se encuentran en México**. Pertenecientes a la familia Agavaceae, estas plantas florecen una sola vez a lo largo de su vida y luego mueren.

Los agaves dependen en gran parte de la visita de animales polinizadores (principalmente el murciélago) para su reproducción, con los cuales desarrollan una interacción mutualista. Estos servicios ecológicos resultan primordiales, incluso, para el bienestar humano.

Cada variedad de agave, así como el entorno ambiental y contexto cultural, da un **sabor único y distintivo al mezcal**, bebida alcohólica de carácter ancestral.

Para la elaboración de nuestros mezcales utilizamos **agave cupreata y agave espadín**, cada uno con su sabor distintivo y características especiales bien definidas.



Axaxacualco, Guerrero
cupreata
mezcal 100% agave
14 años
joven
artesanal
desgarradora eléctrica

tina de madera
doble destilación en alambique de cobre
horno cónico ademado con piedra de río



Axaxacualco, Guerrero
espadín (Angustifolia)
mezcal 100% agave
6 años
joven
artesanal

desgarradora eléctrica
tina de madera
doble destilación en alambique de cobre
horno cónico ademado con piedra de río

Población
Agave
Tipo
Crecimiento
Categoría
Clase
Molienda
Tipo de fermentación
Tipo de destilación
Tipo de horno

producción del **mezcal**

Tres Amantes es un mezcal artesanal elaborado en Axaxacualco, Guerrero, una de las comunidades mezcaleras del municipio de Eduardo Neri, que cuenta con una sólida herencia de aprovechamiento de los magueyes silvestres y una gran cantidad de reconocidos maestros mezcaleros.

Cultivo y **selección**

El **agave espadín** tarda, en promedio, 6 años para alcanzar su madurez óptima. En cambio, el **agave cupreata** puede tardar entre 8 y 15 años en alcanzar su madurez. Solamente los mejores agaves son seleccionados para la elaboración del mezcal artesanal Tres Amantes.

Los agaves silvestres proceden de los cerros de la misma localidad, castrados del calehual o quiote un año antes. A los magueyes con el calehual muy alto lo dejan florear. Recolectan semilla y reproducen agaves en el mismo terreno de la vinata, para después llevarlos a los cerros cuando ya están más crecidos.

Cosecha y **horneado**

La producción tradicional de mezcal se extiende durante la temporada de secas y cada proceso se lleva poco más de 15 días, aunque ese tiempo se calcula considerando que ya cuentan con la leña y los agaves necesarios para comenzar la hornada. Tres días se lleva el cocimiento de los agaves en el **horno de tierra con capacidad para ocho toneladas** de maguey, otros siete días para que el maguey fermente y, el resto, para destilar dos veces en alambique con serpentines y copa de cobre.

Entre los meses de marzo y junio, los maestros mezcaleros realizan diez hornadas que rinden **1,500 litros de mezcal** cada una. Durante ese periodo, los mezcaleros comen y duermen en la fábrica y se turnan para no abandonar el trabajo mientras cumplen con otros deberes en la ciudad. Sus esposas e hijos los visitan, les llevan comida y pasan tiempo con ellos.

Maestro mezcalero



Nuestros mezcales

CUPREATA



750 ml



750 ml



250 ml



50 ml

ESPADÍN



750 ml



750 ml



250 ml



50 ml

Coctelería Premium



Don Juan
Tamarindo

Golosa
Frutos rojos

Querida
Maracuyá

Moka
Crema de mezcal

arte **Tres Amantes**

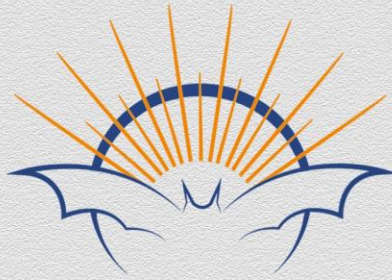
Nuestras botellas de mezcal llevan, orgullosamente, obras de arte del reconocido pintor oaxaqueño **Alberto Hernández Pétriz**. Haciendo honor a quien honor merece agradecemos, con admiración y humildad, su colaboración.



Los Amantes (2019)
Óleo, tierras y pigmentos sobre tela
80 cm x 100 cm



Aguamiel (2024)
Óleo, tierras y pigmentos sobre tela
160 cm x 200 cm



TRES AMANTES

Ponte en contacto con nosotros

CANCÚN

998-233-8718

COLIMA

312-132-3698
312-244-1702

CDMX

998-101-2223

CONTACTO

tresamantesmezcal@gmail.com

Síguenos

