

## **Perro de San Juan NEGRO**

Nuestra primera etiqueta. Este mezcal representa el paso de transición para los bebedores de otros destilados y que les gustaría introducirse al mundo del mezcal. Un mezcal suave que es destilado con calor de brasa, que permite al maestro mezcalero obtener un liquido concentrado en sabor y aroma.

El inicio de su degustación es suave, sensación alcohólica baja y un retrogusto dulce con sabor a agave cocido, PdSJ NEGRO, es la bebida perfecta para aquellos consumidores que buscan una bebida diferente fácil de tomar. Los 40 grados de volumen de alcohol hacen de PdSJ Negro un mezcal muy agradable y fascinante.

Se corta en su punto exacto de madurez entre 6 y 8 años. Nuestra etiqueta negra de 40% de volumen de alcohol es un producto muy herbal, denota el color verde del agave espadín, y resalta la concentración de azúcar del maguey. Se destaca por la mezcla de sabores herbáceos y dulces.

## **Perro de San Juan CELESTE**

Los inexpertos podrían pensar que PdSJ Negro y Celeste sabrían igual, ya que ambos son mezcales de agave espadín, sin embargo, existe una clara y notoria diferencia entre ellos que los hace únicos e inigualables.

PdSJ Celeste fue creado para aquellos paladares deseosos de una bebida con mayor porcentaje de contenido alcohólico, para aquellas personas que buscan lo diferente y acercan sus gustos a nuevas aventuras de sabor. Nuestra segunda etiqueta concentra 42.4% de volumen alcohólico, siendo este un mezcal que se acerca mas a las graduaciones que podemos encontrar en los corazones de la destilación. De sabor intenso y seco, aromas a humo y notas amaderadas, encontramos un mezcal con cuerpo e intensidad.

Su distinción esta en el proceso de destilación, el maestro mezcalero enciendo y destila con fuego arrebatado y concentración alta de calor que pica, arde, como dirían en el palenque, siempre arrebatado, que a diferencia del NEGRO, donde el calor sofoca y es mas controlado los grados de calor en brasas, Celeste en muy atrevido y con carácter.

Este destilado tiene un sabor más seco. El maestro mezcalero tiene mucho cuidado en la selección del agave y en el proceso 100% artesanal dandole un toque mágico y diferente para llegar a esta graduación.

## **Perro de San Juan JADE – Cuishe Cirial**

Los agaves silvestres son las especies mas codiciadas entre los conocedores del mezcal. PdSJ Jade es un mezcal que recopila historia, anécdotas, experiencia y sabiduría. Son 12 años los que pasan estas especies de agave madurando en campo, creciendo de forma espontanea sin ser cultivados hacen de nuestra cuarta etiqueta una experiencia única de sabor y aroma.

Este tipo de producto tiene un valor diferenciado para el consumidor final, ya que en cada producción los magueyeros recorren un sin fin de kilómetros para encontrar los agaves en plenitud con los cuales puedan producir esta bebida espirituosa. Por lo anterior, las producciones de estas variedades son muy especiales y de un valor agregado diferenciado al de un mezcal espadín.

Esta etiqueta tiene un sello diferente en su agave y refleja en su esencia los 12 años de crecimiento en el campo, dando como resultado un destilado con sabores cítricos, minerales y maduros de gran cuerpo.

### **Perro de San Juan Grana Cochinilla**

Abocado con un color rosa ligeramente rojizo y matices brillantes gracias a la grana cochinilla que a su vez aporta distintos valores a este elixir como es darle mayor cuerpo. Tiene notas a frutos rojos, a cereza negra o nuez, siendo una gran experiencia para el paladar. Aunque su graduaje es muy parecido al Celeste tiene un perfil diferente. El proceso de envasado lleva hasta 40 días de reposo y es el causante de aportar todas estas notas tan distintas.

### **MPDSJ**

Nuestro proceso es 100% artesanal. Lo que nos distingue es el toque especial, maravilloso y fascinante que le da nuestro maestro mezcalero a cada uno de nuestros productos.

La experiencia de tomar mezcal es un viaje de sabor y aromas muy particular que no te deja indiferente, un solo trago de Perro de San Juan provocará cosquilleo en la garganta notarás inmediatamente su gran sabor estimulado con agua única de manantial y su alta concentración de minerales proveniente del Cerro de la Cruz.

El proceso de fermentación se realiza en tinajas de madera de encino, lo cual genera un fuego fuerte pero controlado que contribuye a distinguir las notas ahumadas responsables de dejar en nuestro paladar esa experiencia única, siendo parte fundamental para el proceso de elaboración y del prestigio de Mezcal Perro de San Juan.