



Mtro. Diego Mayagoitia

Maestro en Ciencias en Gestión Ambiental. CIIDIR
Unidad Durango. Instituto Politécnico Nacional

Productor de destilados y productos artesanales de
temporada (1°)- Vinata San José de las Moras, Nombre
De Dios, Durango

Profeta de Tierras

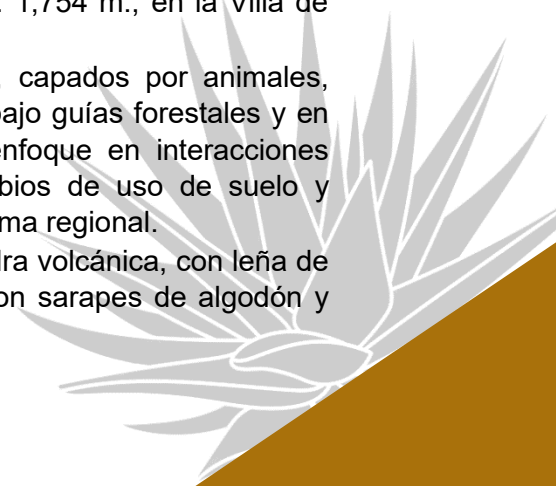
Producción limitada de temporada, hecha con amor y pasión en familia. Amantes y productores de maguey, buen mezcal, licores y destilados artesanales, buscando desde el corazón de México, dar a conocer el noble (maguey) y las riquezas del espirituoso (mezcal), así como la gran cultura que los rodea. Trabajamos inspirados por la conciencia y de manera consciente, en la temporadas y momentos óptimos marcados por la madre naturaleza, siguiendo el conocimiento, enseñanzas y métodos artesanales de nuestros antepasados; nuestra producción familiar, paralela a otras actividades y acompañada de estudio e investigación formal en temas de base ambiental, social y económica alrededor de nuestra actividad y comunidad rural. Nos limitamos a producir según nuestra capacidad de:

- Manejo, recuperación y mantenimiento de la estructura del ecosistema silvestre de donde extraemos legalmente los recursos silvestres utilizados, así como el uso eficiente y respetuoso de los mismos.
- Mitigar nuestro impacto al tratar disminuir y reusar nuestros desechos generados en la producción.
- Venta a costo real, pago justo y desarrollo de nuestra comunidad Nombre de Dios, Durango.

CELEBRANTE

Mezcal artesanal de producción y venta familiar de lotes limitados de temporada guiados por la luna, hechos en la Vinata San José de las Moras, aprox. 1,754 m., en la Villa de Nombre de Dios, Durango, México.

- A base de magueyes silvestres maduros y regionales, capados por animales, “aviejados” pacientemente, y aprovechados legalmente bajo guías forestales y en conjunto con un sistema de manejo de agaves con enfoque en interacciones ecológicas, evitando el uso de agroquímicos, los cambios de uso de suelo y priorizando el mantenimiento de la estructura del ecosistema regional.
- Horneado por 2 a 4 días en horno de pozo cónico de piedra volcánica, con leña de encino obtenida legalmente bajo guía forestal, tapado con sarapes de algodón y





enlame; cuidado continuamente día y noche, y destapado al momento exacto en el que el maguey está en punto.

- Enfriado y reposado bajo techo. -Fermentación en seco de 1 a 4 días en tinas de madera bajo suelo y levaduras salvajes.
- Cargado con agua de pozo tibia; meneado, picado y atezado con madera de sabino para así continuar su fermentación por 2 a 11 días más.
- Destilado de mosto fermentado en alambiques de cobre con leña de encino y membrillo obtenida de nuestras podas para obtener el aguavino.

