




**MARÍA
DOLORES[®]**
**MEZCAL
CON MADRE**

CATÁLOGO DE MEZCALES 2022




**MEZCAL
ARTESANAL**



CONTENIDO

- 04** Sobre Mezcal María Dolores
Nuestra Historia
- 08** Sobre Familia Mezcalera
- 11** Elaboración del Mezcal
- 12** Ficha Técnica - Experiencia
Blanco
- 13** Ficha Técnica - Experiencia
Abocado con Gusano



NUESTRA HISTORIA

Su nombre se debe a María Dolores Pedrero Corzo, una destacada empresaria descendiente de Hernán Pedrero y María Dolores Corzo, nacida en 1950 en San Cristóbal de las Casas.

María Dolores





Conocida también como "la güerita", esta mujer ha sido un sólido pilar para sacar adelante a su familia.

A temprana edad, con apenas 26 años, tuvo que sobreponerse a una viudez inesperada teniendo que tomar la rienda de los negocios familiares.

Sin nada de experiencia en ese entonces, no sabía que se iba a convertir en una de las empresarias más reconocidas de la región. María Dolores procreó a cinco varones a quienes les inculcó valores que la llevaron al éxito a lo largo de su vida: honestidad, amor, humildad, trabajo y responsabilidad.

Estos valores son los que sus hijos buscan transmitir a través de un mezcal digno de su madre, rindiéndole un tributo especial.





Mezcal María Dolores es un tributo a la tradición mexicana y mundial de elogiar a las grandes madres.



Nacido de la unión de 5 hermanos, María Dolores refleja en su sabor las virtudes de una gran madre; simple, pero compleja, acogedora, pero valiente.

Así, nuestro Mezcal abre las puertas para disfrutar el mundo del mezcal gracias a su sabor ligero y confortable.

A la vez, su sabor distintivo y robusto, deleita tanto al bebedor primerizo como al conocedor más exigente y experimentado.





SOBRE LA
FAMILIA 
MEZCALERA



**Don Cástulo
Méndez Sernas**
Segunda generación



**Juan Diego
Méndez Gómez**
Tercera generación

El origen del Mezcal María Dolores se remonta a una familia Oaxaqueña de tradición mezcalera. Desde sus 12 años, Don Cástulo Méndez Sernas, originario de Santiago Matatlán, comenzó a adentrarse en el mundo del mezcal gracias a su padre, Víctor Méndez, quien le enseñó el proceso de la producción del mezcal que abarca desde la siembra del maguey hasta la destilación.

Años después, en el año 1970, la segunda generación de la familia Méndez comenzó a seguir los pasos de sus antepasados. La familia se independizó al crear su propia compañía llamada Bronco Matateco S.A. de C.V., a través de la cual aplicaron las enseñanzas de don Víctor. Don Cástulo siguió los mismos pasos que su padre, enseñándole a su hijo Juan Diego Méndez el arte del maestro mezcalero.

Así, a través de Juan Diego, la tercera generación, comenzó a trabajar en la fábrica familiar manteniendo esa importante tradición milenaria; hoy en día se esmeran en seguir respetando la tradición al cuidar cada parte del proceso. Esta tradición mezcalera ha logrado construir una comunidad que disfruta de diferentes aromas, texturas y sabores, las cuales son apreciadas en sus bebidas tradicionales.



ELABORACIÓN DEL MEZCAL



1

Corte

Jimador



4

Fermentación

En barril de madera de pino



2

Cocimiento

Horno de piedra vulcanica



5

Destilación

Doble destilación en alambique de cobre



3

Molienda

Mecánica



6

Envasado

De origen





JOVEN

100% Agave
Agave Angustifolia (Espadín)

FICHA TÉCNICA

Categoría - Joven

Horno cónico de piedra vulcanica

Molienda mecánica

Fermentación en tina de madera de pino

Destilación doble, en alambique de cobre

Maestro Mezcalero - Juan Diego Méndez Gómez

PORCENTAJE ALCOHÓLICO: 40%

EXPERIENCIA



Al gusto

Sensación a frutos cítricos con un toque de naranja y mandarina, dejando un suave sabor a maguey cocido.



Al Olfato

Se percibe notas frutales y cítricas que entremezclan con característico aroma a agave cocido.



A la vista

Cristalino con perlas que refleja su equilibrada riqueza alcohólica.





ABOCADO CON GUSANO

100% Agave
Agave Angustifolia (Espadín)

FICHA TÉCNICA

Categoría - Joven

Horno cónico de piedra vulcanica

Molienda mecánica

Fermentación en tina de madera de pino

Destilación doble, en alambique de cobre

Maestro Mezcalero - Juan Diego Méndez Gómez

PORCENTAJE ALCOHÓLICO: 40%

EXPERIENCIA



Al gusto

Frutos cítricos que evolucionan en notas minerales pasando a especias, tierra mojada y una matriz dulce.



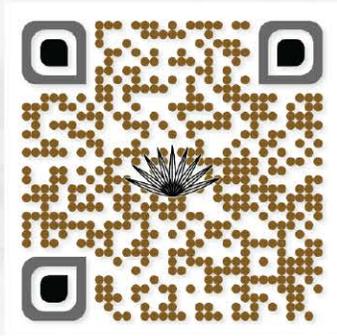
Al Olfato

Desprende un ligero y discreto toque a vainilla, mezclado de esencias herbales y notas afrutadas.



A la vista

Cristalino y brillante, perlas distinguidas.



#MOMENTOS CON MADRE

f @MARIADOLORESMEZCAL

o MARIADOLORES_MEZCAL

WWW.MEZCALMARIADOLORES.COM