

DONCELES

MEZCAL ARTESANAL

Sobre nosotros

Donceles, mezcal artesanal oaxaqueño de calidad inigualable, heredero de la ancestral cultura de siembras, forma de cocción, extracción de jugo, fermentación, destilación y consumo, que durante siglos, se ha practicado en Oaxaca, tierra rica y fértil como pocas.

¿Qué significa Donceles?

Donceles denominación de un oficio de corte de la monarquía española, a cargo de jóvenes de familias nobles que ejercían de acompañantes del rey.



¿Porqué 1524?

- Donceles es una de las calles más antiguas de la Ciudad de México, cuyo registro data de 1524.

El sello

La marca Donceles se distingue gracias a su elaboración que respeta cada paso el proceso artesanal, garantizando un mezcal 100% natural.

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una firma 100% mexicana que elabora mezcal artesanal categoría premium. Nuestro mayor compromiso es entregar un producto con calidad total a nuestros clientes a un precio justo. Trabajamos para hacer funcionar un círculo virtuoso que beneficie a productores, distribuidores y consumidores, privilegiando una producción sustentable, amigable con el medio ambiente, y somos una empresa socialmente responsable.

Donceles es un mezcal artesanal oaxaqueño de calidad inigualable, heredero de una cultura milenaria que siembra, coce, extrae jugo, fermenta, destila y consume, con amor a la naturaleza

Donceles, el mezcal noble, se distingue por preservar la esencia de nuestra bebida, que deleita los paladares más exigentes, gracias a una elaboración que respeta cada paso del proceso artesanal, garantizando un mezcal 100% natural, al no involucrar ningún elemento de origen químico o sintético.

Somos una empresa con visión humanista y responsables de la preservación del medio ambiente. Valoramos con justicia el trabajo de los Maestros Mezcaleros, apoyando el desarrollo económico de las comunidades, preservando el conocimiento y tradición de la creación del mezcal artesanal.

DONCELES
MEZCAL ARTESANAL



¿QUÉ ES EL MEZCAL?

El mezcal es un elixir cargado de tradición e historia, creado por la destilación del corazón del agave, palabra que significa "noble", "ilustre", "admirable", "brillante". En Donceles estamos de acuerdo: ningún otro nombre podría quedar mejor a la planta origen de esta mítica bebida. Un lento sorbo de mezcal artesanal Donceles, es un regalo de la naturaleza para serenar el alma. La mano del hombre que trabaja la tierra con amor y respeto, hace posible una bebida llena de mística para regodear el espíritu.



DATOS IMPORTANTES

1. Con el AGAVE ESPADÍN se produjo el 86% de toda la producción nacional de mezcal en 2019, según el Consejo Regulador del Mezcal.
2. El maguey se utiliza desde tiempos prehispánicos para producir FIBRAS TEXTILES, PULQUE, PAPEL DE PENCA PARA MIXIOTE, FORRAJE PARA ANIMALES, etcétera, y desde la Colonia, para mezcal.
3. El mezcal requiere magueyes con una vida mayor a 8 años y cada litro de mezcal requiere desde 10 hasta 30 kilos de maguey.
4. De las 273 especies existentes en el mundo, hay 215 en México. De estas, se utilizan para la producción de destilados de agave en 26 estados, 42 especies, 7 subespecies y 7 variedades. La norma oficial solo reconoce 14 especies para la producción de mezcal.
5. La palabra "MEZCAL" proviene del náhuatl MEZCALLI, maguey cocido. Durante el virreinato se llamó VINO MEZCAL.





MEZCAL ESPADÍN

AGAVE: Espadín -Agave angustifolia

REGIÓN: Matatlán, Oaxaca

PERÍODO DE CRECIMIENTO: 7 a 9 años

TIPO DE HORNO: Cónico de piedra

TIPO DE MOLIENDA: Molino de Tahona

MADERA DE COCCIÓN: Encino

FERMENTACIÓN: Madera de pino

TIPO DE ALAMBIQUE: Cobre

BOTELLA: Liverpool 750 ml

GRADO ALCOHOLICO: 41°

Mezcal Artesanal

Para su elaboración del **Mezcal**, si bien no se tiene una fórmula exacta para su fabricación, se reconoce que el proceso del mezcal tradicional proviene del jugo **fermentado** de las denominadas piñas de agave **cocidas**. Para esto, en general se usan las técnicas de **selección del maguey**; **horneado** y **molienda** de las piñas cocidas, fermentación y destilación.

Notas de cata

En nariz: Sutil aroma cítrico de bergamota y un toque dulce de flor de cerezo.

En paladar: Toque de sándalo al principio, cerrando con una nota dulce de mango maduro.

Final: Textura aterciopelada y salada antes de un pequeño toque de canela.



Acompañamiento

Este tipo de mezcal va bien con tiraditos, ceviches, carnes magras y postres. **Es un mezcal excelente para la coctelería, además de ser un buen aperitivo.**



@MEZCALDONCELES



951 356 6367
951 513 8466



SABINOS 1014, REFORMA,
OAXACA DE JUÁREZ, OAX.

WWW.DONCELES.COM.MX

DONCELES
MEZCAL ARTESANAL



MEZCAL TOBALÁ

AGAVE: Tobalá – Agave Potatorium

REGIÓN: Matatlán, Oaxaca

PERÍODO DE CRECIMIENTO: 12 a 15 años

TIPO DE HORNO: Cónico de piedra

TIPO DE MOLIENDA: Molino de Tahona

MADERA DE COCCIÓN: Encino

FERMENTACIÓN: Madera de pino

TIPO DE ALAMBIQUE: Cobre

BOTELLA: Liverpool 750 ml

GRADO ALCOHOLICO: 43°

Mezcal Artesanal

Para su elaboración del **Mezcal**, si bien no se tiene una fórmula exacta para su fabricación, se reconoce que el proceso del mezcal tradicional proviene del jugo **fermentado** de las denominadas piñas de agave **cocidas**. Para esto, en general se usan las técnicas de **selección del maguey; horneado y molienda** de las piñas cocidas, fermentación y destilación.

Notas de cata

En nariz: Terroso con tonos cítricos que se mezclan con el caramelo del agave cocido. Recuerdos a plátano maduro.

En paladar: Ligeramente astringente al principio, resalta el caramelo y la miel con un sabor frutal y un toque terroso.

Final: A vista cristalino y brillante.



Acompañamiento

Puede ser un sustituto perfecto del vino, yendo bien con quesos, embutidos, uvas, manzana verde y platillos especiados, presentes en la amplia gastronomía mexicana. **Es un mezcal con un toque fresco, lo que permite maridar con ensaladas.**



@MEZCALDONCELES



951 356 6367
951 513 8466



SABINOS 1014, REFORMA,
OAXACA DE JUÁREZ, OAX.

WWW.DONCELES.COM.MX



MEZCAL TEPEZTATE

AGAVE: Tepeztate – Agave Marmorata

REGIÓN: Matatlán, Oaxaca

PERÍODO DE CRECIMIENTO: 25 a 35 años

TIPO DE HORNO: Cónico de piedra

TIPO DE MOLIENDA: Molino de Tahona

MADERA DE COCCIÓN: Encino

FERMENTACIÓN: Madera de pino

TIPO DE ALAMBIQUE: Cobre

BOTELLA: Liverpool 750 ml

GRADO ALCOHOLICO: 45°

Mezcal Artesanal

Para su elaboración del **Mezcal**, si bien no se tiene una fórmula exacta para su fabricación, se reconoce que el proceso del mezcal tradicional proviene del jugo **fermentado** de las denominadas piñas de agave **cocidas**. Para esto, en general se usan las técnicas de **selección del maguey**; **horneado y molienda** de las piñas cocidas, fermentación y destilación.

Notas de cata

En nariz: Sutiles notas a hierbas frescas del campo, y delicados toques de madera, aserrín, resina y pino.

En paladar: Notas de jalapeño, piedras mojadas, y frutos cítricos.

En el paladar medio, sabores herbáceos y pimienta negra

Al final: Un ligero sabor a carne ahumada, con persistencia mediana.



Acompañamiento

Se recomienda utilizar solo sales elaboradas a base de chapulín, gusano y natural, así como pedazos de mandarina, chocolate amargo, roscas con membrillo o tartas de frutas. **Es un mezcal perfecto para acompañar todo tipo de corte de carne y sabores fuertes.**



@MEZCALDONCELES



951 356 6367
951 513 8466



SABINOS 1014, REFORMA,
OAXACA DE JUÁREZ, OAX.

WWW.DONCELES.COM.MX