



MEZCAL CON TRADICIÓN | MEZCAL WITH TRADITION



TERCER ANIVERSARIO Y POSADA NAVIDEÑA

En Expendio Tradición celebramos nuestro tercer aniversario con la tradicional posada navideña, como cada año todo el equipo de Tradición Chagoya se unió en armonía para festejar las fechas decembrinas y a la vez un año más lleno de éxitos y nuevos aprendizajes.

THIRD ANNIVERSARY & OUR TRADITIONAL CHRISTMAS "POSADA"

At Expendio Tradición we celebrated our third anniversary with the traditional posada (posada is a celebration previous to Christmas day, that represents the celebrating the birth of Jesus Christ as every year, all the team of Tradición Chagoya celebrated the Christmas parties and a year full of successes and new learnings.

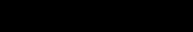
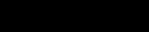


MAESTRO COCTELERO

EDICIÓN 2017

Después de una ardua competencia por fin conocimos al ganador del título MAESTRO COCTELERO 2017. ¡Felicidades Juan Carlos por tu esfuerzo y dedicación!

After a long competition, finally we meet the winner of the title "MAESTRO COCTELERO". Congratulations to Juan Carlos for his effort and dedication!



Mezcal Tradición Chagoya, presenta:

MEZCAL DEL MES

DONAJÍ

JOVEN ENSAMBLE

MEZCAL DEL MES

Disfrute esta exquisita experiencia en pequeños sorbos.

MEZCAL OF THE MONTH

Enjoy in small sips for a rich experience.



TIPO DE AGAVE / TYPE OF AGAVE: 50% Espadín y 50% Cuishe (angustifolia haw y karwinski), Agaves Silvestres.

CATEGORÍA / CATEGORY: Joven / Young

MAESTRO PALENQUERO / MEZCAL MASTER: Alberto Ortiz.

ZONA / TOWN: La Pila, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, MX.

CONTENIDO / CONTENT: Envasado de origen en botella de 750 ml. / or 70 cl bottle.

EXPERIENCIA

A LA VISTA: Cristalino y brillante con textura fina.

AL OLFATO: Frescura y notas de frutos cítricos, desprendiendo aromas herbales al final.

AL GUSTO: Riqueza alcohólica firme en sabor a hierba buena y menta, con notas de maguay cocido.

EXPERIENCE

SIGHT: Crystalline and bright with a fine texture.

SMELL: Fresh and citric fruit notes, releasing herbal aromas at the end.

TASTE: Firm alcoholic richness and minty taste, with cooked maguay notes.

tradicionchagoya.com

Visita nuestro sitio web y conoce más sobre nuestras marcas
Visit our website and know more about our brands

BEDIDAS Y DESTILADOS 2017 ACAPULCO, GUERRERO

Este mes participando en el evento "Bebidas y Destilados" con sede en el puerto de Acapulco, Guerrero, donde decenas de compradores de todas partes del mundo estuvieron presentes degustando de nuestros mezcales. Tradición Chagoya siempre con visión de expandir su mercado y continuar proyectándose a nivel internacional.

This month we participated in the event "Beverages and Spirits" in Acapulco, Guerrero, Mexico, where many buyers and suppliers tasted our variety of mezcal. Tradición Chagoya continues to expand on international markets.

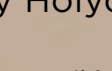
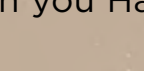
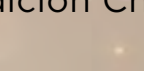


Este Diciembre, recibimos en la ciudad de Oaxaca a una de las personalidades con más tendencia del medio artístico, Melissa; quien dentro de un proyecto de promoción de nuestro estado, visitó nuestra plantación de maguay y el Palenque Casa Chagoya. para vivir la experiencia del Mezcal. Casa Tradición Chagoya presente como marca líder en el mercado nacional e internacional.

This time we received in Oaxaca city of one of more influences personalities in the show, the singer Melissa! Who is working in a Project to promote our state, and she visited us to live the experience about the mezcal. We visited with she the maguay plantation and the palenque. Mezcal Tradición Chagoya always present like a leader Brand in the national and international market.



¡El equipo Tradición Chagoya les desea Felices Fiestas!
Tradición Chagoya Team wish you Happy Holydays!



www.tradicionchagoya.com

