

C 1 0 N  
V I D A S

• SIGLOS DE TRADICIÓN •

°MEZCALES Y DESTILADOS DE AGAVE°



SOMOS 100% AGAVE

•• WE ARE ••  
**MÉXICO**  
 •• EN UNA ••  
**BOTELLA**  
 SOMOS  
 •• VIDA ••  
 Y SOMOS  
 TRADICIÓN

•• WE ARE ••  
**FIESTA Y**  
**CELEBRACIÓN**  
 ASÍ ES, SÍ,  
 •• SOMOS ••  
**AGAVE**  
 DEL BUENO,  
 •••• DEL QUE ••••  
**NO SE RAJA**



DESDE HACE **SIGLOS**  
SOMOS 100 VIDAS

WE ARE 100% AGAVE

•• WE ARE ••  
**MEXICO**  
 •• IN A ••  
**BOTTLE**  
 WE ARE  
 •• LIFE ••  
 & WE ARE  
 TRADITION

•• WE ARE ••  
**PARTY &**  
**CELEBRATION**  
 THAT'S RIGHT,  
 • WE ARE •  
 •••• THE ••••  
 GOOD STUFF,  
**THE REAL**  
**AGAVE**



FOR OVER A **CENTURY**  
WE ARE 100 VIDAS

P A S I Ó N  
alegría,  
M I S T E R I O  
... y ...  
V A L E N T Í A  
en  
perfecta unión  
Una bebida como ésta  
M E R E C E  
R E S P E T O

Su proceso de elaboración apenas ha cambiado, sí es que lo ha hecho, desde que fue creado hace varios cientos de años

Its production process has hardly changed, if at all, since it was created several hundred years ago





El agua de manantial, los hornos cónicos cavados en la tierra donde los corazones de **AGAVE** cuidadosamente seleccionados por nuestro maestro mezcalero; son cocinados por días utilizando una mezcla de madera y piedras calientes hasta que están listos para la molien-  
da, la cual, es realizada por una enorme rueda de piedra jalada por caballos  
Esto solo el comienzo ...



Cuando el mosto está listo se deja reposar por 72 horas cómo mínimo en tinas de madera, hechas de arboles caídos encontrados en la región.

**Con gusto tomamos lo que la naturaleza amablemente nos da.**



The spring water, the conical ovens dug into the ground where the hearts of **AGAVE** are carefully selected by our mezcalero master; they are cooked for days using a mixture of wood and hot stones until they are ready for grinding, which is done by a huge stone wheel pulled by horses...

It's just the beginning

When the must is ready, it is left to rest for at least 72 hours in wooden vats, made from fallen trees found in the region.

**We gladly take what nature graciously gives us.**





C100VIDAS es 100 % artesanal hecho a mano, desde nuestras plantaciones de Agave hasta nuestras botellas hechas de vidrio reciclado

Nuestras etiquetas son puestas una por una, por manos mexicanas que llevan la firma de nuestro maestro mezcalero.



C100VIDAS is a 100% craft-made mezcal; from our Agave plantations to the individual bottling ( that are produce out of recycle glass )

in our micro distillery and hand-placed labels that carry the signature of our master distiller

Para alcanzar dicha certificación,  
debemos cumplir con altos estándares en áreas  
clave como

·El registro y plantación de los Agaves que se usarán  
en la producción.

·Las instalaciones de la fábrica y  
el proceso de fabricación.

·El proceso de embotellado e instalaciones del embo-  
tollador

To be able to have this certification we have to have  
high standards in the most important areas such as

The register and plantation of the Agaves that its  
going to use on the produccion

The instalations on the factory and its process of  
manufactouring

The process of botteling and its instalations

5





➤ **NOMBRE :**

C100N VIDAS Tamarindo

---

➤ **DESCRIPCIÓN:**

Licor Artesanal ensamble de agave limeño y agave azul

---

➤ **ORIGEN:**

Jalisco, México

---

➤ **APARIENCIA:**

Transparente, Limpio y Brillante

---

➤ **AROMA:**

Notas aromaticas dulces, cítricas y picantes

---

➤ **SABOR :**

Suave , con sabor a tamarindo, dulce y citrico

---

➤ **% ALCOHOL**

26 % Alc.Vol

---

# TAMARINDO

► **NOMBRE :**

C100N VIDAS Premium

► **DESCRIPCIÓN:**

Licor Artesanal

► **ORIGEN:**

Jalisco, México

► **APARIENCIA:**

Transparente, Limpio y Brillante

► **AROMA:**

Notas frutales de dulce y miel del agave cocido, con un toque citrico y notas florales y herbales

► **SABOR :**

De entrada suave y agradable al paladar, dulce con evolución a miel y agave cocido.

► **% ALCOHOL**

32 % Alc.Vol

# PREMIUM







► **NOMBRE :**

C100N VIDAS Cempasuchil y Mandarina

► **DESCRIPCIÓN:**

Mezcal Artesanal  
100% Espadín  
Destilado con Cempasuchil  
y Mandarina

► **ORIGEN:**

Santiago Matatlán  
Oaxaca México

► **APARIENCIA:**

Cristalino

► **AROMA:**

Notas frescas herbales y cítricas

► **SABOR :**

Carácter fuerte  
dejando notas herbales y de  
mandarina

► **% ALCOHOL**

45 % Alc. Vol



➤ **NOMBRE :**  
C100N VIDAS

➤ **DESCRIPCIÓN:**  
Mezcal Artesanal  
100% Espadín  
Agave Joven  
Triple Destilado

➤ **ORIGEN:**  
Santiago Matatlán  
Oaxaca México

➤ **APARIENCIA:**  
Transparente

➤ **AROMA:**  
Esencias de madera ahumada

➤ **SABOR :**  
Carácter fuerte  
dejando notas de leña ahumada

➤ **% ALCOHOL :**  
43 % Alc.Vol.



### CAJA:

Caja / 6 botellas / 750 ml / 10.521 kg.

Ancho: 19 cm

Largo: 26.5 cm

Alto: 30.7 cm

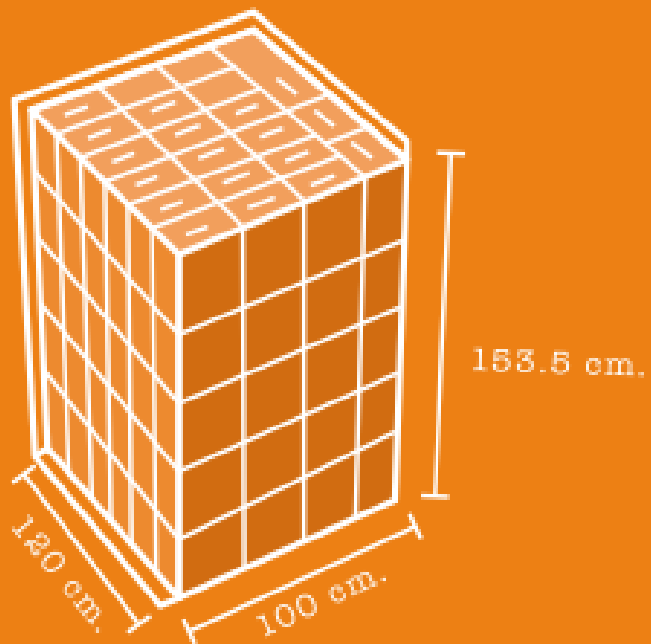
### PALLET:

110 Cajas / 660 botellas / 750 ml / 1,157.4 kg

Ancho: 120 cm

Largo: 100 cm

Alto: 153.5 cm





Diego Robredo.

+52 1 33 3119 0940

[diego@100vidasmezcal.com](mailto:diego@100vidasmezcal.com)

[www.100vidasmezcal.com](http://www.100vidasmezcal.com)



@mezcal100vidaslicores



...» **ESTA ES EL ALMA** «...

C **1** N  
V I D A S

... y la ...

**COMPARTIMOS**  
**CON ORGULLO**