



CASA PINEDA

ESENCIA DE MI TIERRA



**NUESTRA TIERRA
NUESTRA CASA**

NUESTRA HISTORIA

Forajidos nos llamaban hace apenas unos años, radicábamos en los lugares más recónditos de Guerrero y Michoacán. Caballos y mulas nos ayudaban a cargar las piñas de maguey, necesarias para la producción de nuestro mezcal. Nuestros ancestros nos dejaron un gran legado de procesos ancestrales y artesanales; honrando su memoria ofrecemos un mezcal puro y complejo, tan complejo como nuestra misma historia.



A photograph of two men standing on a grassy hillside. The man on the left is wearing a dark suit and a wide-brimmed hat, looking out over a valley. The man on the right is wearing a dark jacket and jeans, looking down. The background shows rolling mountains under a cloudy sky.

VISIÓN

Producir y distribuir un producto digno de nuestro país, México, hacer orgullosos a Michoacán y Guerrero, destilando esencia de nuestras tierras.



MISIÓN

Producir un producto 100% artesanal, que respete las tradiciones, nuestra región y al consumidor.



CASA PINEDA BLANCO

MAESTRO MEZACALERO: Giovani Morales.

LUGAR: Tzitzio, Michoacán.

MAGUEY: Cupreata.

TIPO DE CORTE: Hacha y Trinchera (Coa).

HORNO: Cónico bajo tierra con piedra volcánica y leña de encino.

MOLIENDA: Mazo y Tahona.

FERMENTACIÓN: En tanques de madera.

ALAMBIQUE: Tipo filipino hecho en madera, con cazo y copa de cobre.

DESTILACIÓN: Doble destilado.

PORCENTAJE DE ALCOHOL: 47%

CASA PINEDA EXTRAVAGANTE

MAESTRO MEZACALERO: Giovani Morales.

LUGAR: Tzitzio, Michoacán.

MAGUEY: Cupreata.

TIPO DE CORTE: Hacha y Trinchera (Coa).

HORNO: Cónico bajo tierra con piedra volcánica y leña de encino.

MOLIENDA: Mazo y Tahona.

FERMENTACIÓN: En tanques de madera.

ALAMBIQUE: Tipo filipino hecho en madera, con cazo y copa de cobre.

DESTILACIÓN: Doble destilado con carnes de venado e iguana y esencias de la región.

PORCENTAJE DE ALCOHOL: 47%





NOM-070



DISTINTIVOS DE MARCA