

BIENVENIDOS



Mezcalería
YHOPS

Producto inspirado en una receta ancestral del estado de Guerrero en México vinculada a antiguas tradiciones del pueblo **Yope**, donde el elixir del agave acompañaba rituales y ceremonias más sagrados.

Elaboramos mezcal artesanal joven, como reposado a partir de Agave cupreata y Espadín, así como una exclusiva línea premium de licor floral "edición: Pétalos" a base de mezcal. Unimos la tradición con la maestría para lograr un perfil sensorial delicado, equilibrado y de elegancia distintiva.

Elaboramos **licores florales a base de mezcal, así como mezcal joven y reposado** artesanalmente con agave cupreata, logramos un perfil delicado, equilibrado y distintivo.

Cada botella refleja un compromiso absoluto con la excelencia: utilizamos agua de montaña y un proceso de reposo subterráneo en garrafones de vidrio, logrando una textura sedosa e inigualable.

Bajo rigurosos estándares artesanales certificados de calidad e inocuidad, **YHOPS** convierte la mística ancestral en una experiencia inolvidable.

*Más que una Bebida,
es una reinterpretación
contemporánea de una
Herencia Cultural.*



O. Brito

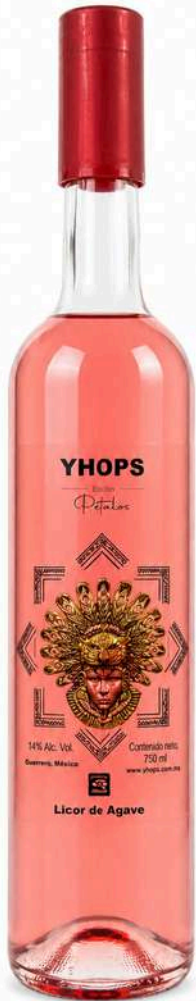
FUNDADOR



FICHA TÉCNICA
www.yhops.com.mx

YHOPS

Edición Pétalos
Licor Premium de Mezcal



DESCRIPCIÓN

Licor premium de agave cupreata, triple destilado y abocado naturalmente con una selección de pétalos y botánicos florales. Elaborado en Guerrero, México, combina delicadas notas de rosa, lavanda y jazmín seleccionados en una expresión elegante, suave y compleja.

Producción Limitada.

NOTAS DE CATA:

- Vista: Cristalino con reflejos rosados.
- Nariz: Notas florales complejas, miel, rosa, y ligero carácter a mezcal suave
- Boca: Suave, floral y equilibrado.
- Final: Medio, dulce y persistente floral.

Especificaciones técnicas

Composición:	Destilado de agave
Agave:	100% Agave cupreata
Cocción:	En horno cónico de
Molienda:	Artesanal piedra
Fermentación:	En tinas abiertas de madera
Destilación:	En alambique de cobre y barro
Abocado:	Botánicos florales seleccionados
Madurado:	Reposo en vidrio prolongado
Envasado:	Mezcalería Yhops

Producción

Lote: 2025

Origen: Guerrero, México

Orgullosamente:
Hecho en Mexico

Grados: 14° Alc.

Inspiración: Tradición ancestral Yope

Historia en una experiencia:

Yhops es una marca mexicana que transforma el agave en experiencias premium con identidad y origen, desde las montañas de Guerrero, se revive la esencia de una tradición ancestral ligada al pueblo Yope.

A través de procesos artesanales y una visión innovadora, convierte el agave en una experiencia única. Cada creación honra el origen, el tiempo y la tierra que le dan vida.





FICHA TÉCNICA
www.yhops.com.mx

Brisa de Rosas

Bebida alcohólica preparada con Mezcal



Producción

Lote: 2026

Origen: Guerrero. México

Bebida ligera de agave

Alcohol: 11° Alc. Vol.

DESCRIPCIÓN

Brisa de Rosas es una bebida ligera y refrescante con base de destilado de agave, inspirada en delicadas notas florales, con un perfil suave.

Ideal para quienes buscan una bebida ligera, fresca y fácil de disfrutar, sin perder la esencia del mezcal.

NOTAS DE CATA:

- Vista: Rosado brillante
- Nariz: Floral y notas dulces.
- Boca: Suave, fresca, ligeramente dulce.
- Final: Corto, agradable y refrescante.

Especificaciones técnicas

Producto:	Brisa de Rosas.
Categoría:	Bebida alcohólica preparada
Rendimiento:	12 porciones de 30ml aprox.
Perfil:	Floral, frutal y refrescante.
Clase:	RTD premium.
Base alcohólica:	Destilado de agave.
Sabor:	floral, frutal y ligeramente dulce
Presentación:	375 / 50 ml
Elaboración:	Industrial controlada.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:

- Servir frío o con hielo
- Escarchar copa con pulpa o chile (tipo Miguelito)
- Verter directamente
- Acompañar con frutas frescas
- Ideal para consumo casual o reuniones





FICHA TÉCNICA
www.yhops.com.mx

YHOPS

Mezcal Joven

100% Agave Angustifolia
Edición: Don Miguel



DESCRIPCIÓN

Mezcal elaborado a partir de agave espadín (Agave angustifolia), cultivado y transformado en Guerrero, México. Producido bajo procesos tradicionales que respetan las buenas prácticas del mezcal, ofrece un perfil auténtico que resalta la pureza del agave y su carácter natural.

NOTAS DE CATA:

- **Vista:** Cristalino, limpio y brillante
- **Nariz:** Nota de agave cocido, carácter terroso y ligero perfil ahumado
- **Boca:** Entrada intensa y equilibrada, con notable presencia de agave cocido
- **Final:** Persistente, cálido y evolución terrosa con un retrogusto ahumado que se prolonga en el paladar

Especificaciones técnicas

Producto:	Mezcal Joven
Agave:	100% angustifolia (espadín)
Cocción	En horno cónico de piedra
Molienda:	Artesanal
Fermentación:	En tinajas abiertas de madera, sin levaduras
Destilación:	Doble destilación en alambique de cobre
Envasado:	Mezcalería Yhops
Elaboración:	Artesanal bajo buenas prácticas

Producción

Lote: 2026

Origen: Guerrero, México

Alcohol: 45° Alc. Vol.

Orgullosamente: "Hecho en México"

Conforme a: Nom 070 - SCFI-2016

Mezcal Yhops es un tributo a la tradición:

Nacido en el corazón de Guerrero, México, este destilado honra la riqueza de nuestra tierra y el saber hacer de manos artesanas. Desde la cuidadosa cocción del agave hasta su sutil toque ahumado, cada gota evoca la calidez de nuestra historia, ofreciendo un perfil intenso, equilibrado y profundamente terroso. Un tributo líquido a la tradición, hecho para compartirse despacio.





FICHA TÉCNICA
www.yhops.com.mx

YHOPS

Mezcal Reposado

100% Agave Cupreata
Edición: Don Miguel



Producción

Lote: trazable 2026

Origen: Guerrero, México

Alcohol: 40° Alc. Vol.

Orgullosamente: "Hecho en México"

Conforme a: Nom 070 - SCFI-2016

DESCRIPCIÓN

Mezcal artesanal elaborado a partir de agave cupreata, cultivado y transformado en Guerrero, México.

Reposado durante siete meses en barrica de roble americano, desarrollando notas amaderadas, vainilla y un perfil cálido con reminiscencias a destilados añejados, sin perder la esencia del agave.

NOTAS DE CATA:

- **Vista:** Dorado brillante con tonalidades ámbar claras
- **Nariz:** Vainilla, madera tostada, ligeras notas de caramelo y agave cocido
- **Boca:** Suave, estructurado y equilibrado, con notas amaderadas
- **Final:** Persistente, cálido y ligeramente especiado

Especificaciones técnicas

Producto:	Mezcal artesanal reposado
Agave:	100% Agave cupreata
Cocción	En horno cónico de piedra
Molienda:	Artesanal
Fermentación:	En tinas abiertas de madera, sin levaduras
Destilación:	Doble destilación en alambique de cobre
Envasado:	Mezcalería Yhops
Madurado	Barrica de roble americano
Tiempo de maduración:	7 meses

Mezcal Yhops es un tributo a la tradición:

Yhops Mezcal Reposado representa la evolución del agave a través del tiempo de reposo y la barrica. Su reposo en roble americano aporta profundidad, suavidad y complejidad aromática, creando un mezcal elegante y equilibrado que honra la tradición artesanal de Guerrero.



PEDIDOS



— YHOPS —

Condiciones Comerciales

- Precio: EXW (en bodega / lugar de producción)
- Disponibilidad: Sujeta a inventario
- Compra mínima: 3 cajas (36 botellas) por producto

Capacidad de Producción

- Capacidad: hasta 1,000 cajas semanales
- Producción habitual: 96 o más cajas por pallet

Tiempos de Entrega

- **Escenario A (sin inventario):**
20 días hábiles (producción completa)
- **Escenario B (con materia prima disponible):**
72 a 96 horas (30-90 cajas)
- **Escenario C (producto en stock):**
24 a 48 horas

CONTACTO

Victor Medina | Ventas y Exportación

☎ +52 744 449 6535

Andrea Carbajal | Ventas en México

☎ +52 747 132 8496

Nestor Morales Silva | Ventas online

☎ +52 55 2192 5848



@MezcaleriaYhops



admin@vicom360.com.mx



Guerrero, México

www.yhops.com.mx