



BIENVENIDOS

Desde: Guerrero, México.

Descripción del producto.

Ya comenzamos a comercializar un producto único al mercado mexicano, dentro de las bebidas indígenas especiales derivadas del agave en el estado de Guerrero, México. Esta ambrosia de bebida se utilizó en sus ceremonias y festejos tradicionales, que conmemoraban ritos, sacrificios y victorias en un misticismo de la cultura "Yope".

Nuestro producto que comercializamos llamado "Yhops" es la interpretación de una receta ancestral pasada de generación en generación en las montañas del estado, donde cuenta la leyenda que los guerreros Yopes antes de una batalla feroz, eran bendecidos bebiendo esta ambrosia por "Sutu" (sacerdote) y su señor de "Tehuacalco", el motivo de beberla era para cumplir el ritual, orando a los dioses por su pronto regreso victorioso y dignos de su honor como guerreros elite que cuidaban de su pueblo, esto previo a la conquista de México.

En 2023 producimos lotes de 6000 botellas con capacidad de 750ml cada una, nuestro Yhops tiene un sabor peculiar, único y delicioso por las siguientes razones: el agua mineralizada de la montaña con que se destila, se aboca con flor, se selecciona el agave con edad de 9 años para su labrada, una vez obtenido el destilado enterramos el producto en vidrio en la zona indígena por tres meses. Importante comentar que es preparado de forma artesanal y por manos indígenas con 5 generaciones en su experiencia.

La fabricación cuenta con la experiencia de la maestra mezcalera Patricia Acevedo de Guerrero, donde se encarga de destilar en la fábrica los Yhops, en Amojileca, Guerrero. Logrará en 2024 producir 25 000 litros para venta en territorio nacional. En 2025 buscamos alcanzar en el primer periodo de cosecha los 50,000 litros, envasando para exportar a Estados Unidos y el mundo.

Gracias.



Mezcalería
Yhops

Alejandro Brito

DIRECTOR COMERCIAL





Mezcalería
YHOPS

FICHA TÉCNICA

Destilado de Agave Premium Rubí



DESCRIPCIÓN

He aquí, lo mejor del mezcal y lo delicado de un licor fino rosado, con el triple destilado 100% de "agave cupreata", de selección premium que garantiza un maguey maduro de 9 años de vida, elaborado de forma artesanal y abocado con rosas.

NOTAS DE CATA:

- Vista: Cristalino rosa mexicano.
- Nariz: Miel, frutos rojos y ahumado.
- Boca: Maguey cocido, ligero, armonioso, meloso, fresco.
- Permanencia en boca: media con notas dulces.

Existen vestigios que el Señorío de los Yopes en Tehuacalco, Guerrero, centro ceremonial, brindaba con esta bebida, sus festividades, en el juego de pelota, y equinoccio de primavera.

Producción 2023

Nº de Botellas: 6000 producidas

Lote: AM-1001 | 2023

Origen: Amojileca, Gro. México

Agave: Cupreata

Grados: 18° Alc.

Receta: Ancestral pueblo Yope

Especificaciones técnicas

Composición:	100% orgánico
Agave:	Papalote o Cupreata
Cocción	Horno cónico de piedra
Molienda:	Artesanal
Fermentación:	En tinas abiertas de madera, sin levaduras
Destilación:	Triple en alambique de cobre y barro
Abocado:	Con rosas
Azúcares:	Naturales del maguey cocido
Envasado:	Chilpancingo, Guerrero
Madurado:	En vidrio, bajo tierra por 3 meses



Más detalles

Bebida ancestral elaborada por maestros mezcaleros representados por la Maestra Patricia Acevedo, de la zona de Amojileca, Gro, México., donde producen un mezcal artesanal con manos indígenas. El agua, sus tierras y el proceso permiten un peculiar sabor mineralizado, que al abocarse con la receta de los antiguos Yopes, crearon una bebida única y endémica, que solo hay en esta región .

Nuestra capacidad de producción para 2024 es para destilar 24 000 botellas por lote de cosecha, al año podemos tener de 2 o 3 lotes.

www.yhops.com.mx





Preguntas Frecuentes

te compartimos algunas dudas de nuestros consumidores al degustar y conocer nuestro producto.

¿ES UN MEZCAL?

- No, por la norma oficial y su abocado. Este producto es de 18° Alc. similar a un vino, la NOM para ser mezcal pide de 36° y 55° grados de alcohol.

¿POR QUÉ ES MÁS CARO QUE UN MEZCAL?

- Tiene una triple destilación y el mezcal lleva dos, además, tenemos un proceso adicional, es abocado con rosas de castilla y madurado 3 meses bajo tierra, es un producto único en el mundo, artesanal y con receta ancestral.

¿DÓNDE LAS CONSIGO?

- Por el momento en CDMX, Los Cabos, La Paz, Los Mochis y Guerrero.

¿POR QUÉ TAN POCAS BOTELLAS?

- Pasamos dos años descifrando la receta de los yopes, adaptando los procesos del destilado y el madurando en garrafas de vidrio de 20litros. Resultado de esto es nuestra cosecha de 3000 litros para 2023, para 2024 esperamos 25 000mil litros y exportar 35 000mil litros inicio de 2025. Endémico y reservado es nuestra producción, buscamos compartirte **ambrosia destilada** respetando los tiempos correctos de su producción y maduración, para un público selecto.

¿PÓDREMOS VERLO EN TIENDAS PRÓXIMAMENTE?

- Es un producto exclusivo, sabemos de lo meloso que es nuestro producto y lo fácil de combinar con la gastronomía mexicana y mundial, se encontrará en lugares de alta gama y permitan llevarlo a paladares exigentes y virtuosos de poseer lo único y selecto.

¿PUEDE PERSONALIZARSE CADA BOTELLA?

- Así es, cada botella tiene un Qr, que contiene el número de botella, lote, y fecha de fabricación y permite personalizarlo dedicándola a una persona o familia, que quedará inmortalizado en la botella y en nuestros registros Yhops, serán parte de nuestra familia Yhops y existirán beneficios, testing, visitas a la fábrica, cenas, viajes y mucho más por confiar en nosotros. Para hacerlo el establecimiento que lo vende tendrá su clave única para ejecutar esta acción.



CONTACTO

VICTOR MEDINA | Distribuidor Sur

 +52 744 449 6535

EFREN JIMENEZ | Distribuidor Norte

 +52 624 219 3877

 @MezcaleriaYhops

 ventas@vicom360.com

 Chilpancingo, Guerrero, México