BIENVENIDOS

a Mezcalería YHOPS

Hemos comenzado a comercializar un producto único en el mercado llamado **"Pétalos de Rosas"**, que nace de una receta ancestral transmitida de generación en generación en las montañas del estado de Guerrero, México. Esta emblemática bebida era utilizada por los antiguos Yopes, nativos del estado, en ceremonias y festejos tradicionales que conmemoraban ritos, sacrificios y victorias.

Según la tradición oral, antes de enfrentar una batalla feroz, los guerreros Yopes eran bendecidos por el Sutu (sacerdote Yope), quien les entregaba esta bebida sagrada como parte de un ritual ancestral. El Señorío Yope de Tehuacalco los honraba y autorizaba en una ceremonia dedicada al sol, la tierra y el agua. Esta ambrosía no solo los fortalecía, sino que consagraba su misión ante los dioses, invocando su pronto regreso victorioso, dignos de su honor como guerreros de élite.

Es importante destacar que nuestro destilado es de agave cupreata, graduado a 18 grados de alcohol, abocado con rosas de Castilla, aplicado con triple destilación y madurado en garrafones de vidrio, como es tradición en la región de Amojileca, Guerrero. Esto le otorga mayor pureza, suavidad y refinamiento.

Al paladar, nuestros clientes lo describen como un sabor peculiar y único. Nuestra maestra mezcalera lo atribuye a diversos factores: el uso de agua mineralizada de montaña durante la destilación, el abocado floral que lo distingue y su reposo natural bajo tierra por algunos meses. El toque final —y quizás el más importante— radica en su preparación artesanal, herencia viva de cinco generaciones de tradición indígena.

Disfruta de este gran producto que honra nuestras raíces. En nombre de todos quienes lo hacen posible, gracias por darnos la oportunidad de compartirlo contigo.

Alejandro Brito

DIRECTOR GENERAL

VICOM 360 COMERCIALIZADOR

Mezcaleria YHOPS

www.yhops.com.mx

FICHA TÉCNICA

Destilado de Agave Premium

DESCRIPCIÓN

He aquí lo mejor del mezcal y la delicadeza de un licor rosado: un triple destilado 100% de agave Cupreata, de selección premium, elaborado artesanalmente con maguey de nueve años y abocado con pétalos de rosa.

NOTAS DE CATA:

- Vista: Cristalino con tonos de rosa mexicano.
- Nariz: Aromas de miel, frutos rojos y un sutil toque ahumado.
- Boca: Notas de maguey cocido, perfil ligero, armonioso y meloso.
- Permanencia en boca: Media, con agradables notas dulces al final.

Existen vestigios donde el Señorío de los Yopes, en el centro ceremonial de Tehuacalco, en Guerrero, empleaba esta bebida durante festividades como el juego de pelota y el equinoccio de primavera, formando parte de sus rituales sagrados.

Especificaciones técnicas

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

Producción 2025

Lote: AM-1001 | 2024

Origen: Amojileca, Gro. México

Agave: Cupreata

Grados: 18° Alc.

Receta: Ancestral pueblo Yope

Más detalles:

Bebida ancestral elaborada por maestros mezcaleros, representados por la maestra Patricia Acevedo, quien destila en Amojileca, Gro, México, en esta región se produce el mezcal artesanal, bajo un proceso que honra sus raíces. El agua de montaña, la riqueza de sus tierras y su método tradicional dan como resultado un sabor mineralizado y peculiar. Al abocarse con la receta ancestral de los antiguos Yopes, nace una bebida única y endémica, que solo puede encontrarse en esta región.

Preguntas Frecuentes

Estas son algunas de las preguntas que nuestros clientes suelen hacernos al probar y conocer nuestro producto.

¿SE CONSIDERA ESTE PRODUCTO UN MEZCAL?

No, debido a la norma oficial y al proceso de abocado. Este producto contiene 18° de alcohol, similar a un vino. La NOM establece que un mezcal debe tener entre 35° y 55° grados de alcohol.

¿QUÉ JUSTIFICA SU PRECIO POR ENCIMA DEL MEZCAL TRADICIONAL?

Tiene una **triple destilación** (el mezcal tradicional lleva solo dos). Además, nuestro producto pasa por un proceso adicional: es **abocado con rosas de Castilla** y **madurado** durante meses **bajo tierra**. Es un producto artesanal, con receta ancestral y único en el mundo.

¿QUÉ HACE A ESTA BEBIDA ESPECIAL Y DIFERENTE DE CUALQUIER OTRA?

Su origen **ancestral**, su elaboración artesanal con agua mineralizada de montaña, el uso de agave cupreata de nueve años, su triple destilación y el abocado con pétalos de rosa, hacen de esta bebida una experiencia única. Más que un destilado, es un **legado cultural embotellado**, reservado solo para quienes valoran lo auténtico y excepcional.

¿OFRECEN SERVICIO DE PERSONALIZACIÓN EN LAS BOTELLAS?

Sí, cada botella incluye un código QR único que permite dedicarla a una persona o familia, quedando registrada para siempre en la comunidad Yhops. Con ello, accedes a experiencias exclusivas: catas, visitas, cenas y mucho más.

¿DÓNDE CONSIGO ESTE PRODUCTO?

Por el momento, contamos con distribuidores en CDMX, Los Cabos, La Paz y Guerrero. Si deseas recibir nuestro producto en otro lugar, visítanos en www.yhops.com.mx y con gusto te lo haremos llegar.

CONTACTO

www.yhops.com.mx

VICTOR MEDINA | Distribuidor Sur
+52 744 449 6535

EFREN JIMENEZ | Distribuidor Norte
+52 624 219 3877

@MezcaleriaYhops
ventas@vicom360.com
Guerrero, México