Publicado en San Petersburgo el 06/09/2017

# [Carreño, el mezcal del Don, en el San Petersburgo Bar Show 2017](http://www.notasdeprensa.es)

## En ArtPlay se combina el arte por todos lados en donde el agave es protagonista

 Las etiquetas Tobalá, Ensamble 7 y Espadín de Carreño, el Mezcal del Don, www.mezcalcarreno.com tuvieron gran aceptación en el Moscú Bar Show 2017 un proyecto de información internacional sobre las bebidas espirituosas y la cultura de los bares en toda Rusia que se lleva a cabo del 5 al 7 de septiembre en San Petersburgo. Este año Moscú Bar Show, uno de los eventos más antiguos sobre la barra, tuvo como escenario el Artplay un espacio que reúne a la comunidad de artistas y ofreció en más de 10.000 metros cuadrados un área de exposición de bebidas espirituosas, talleres y conferencias de gente muy conocida y reconocida por su trabajo en este terreno. Lorena Carreño participó como speaker con el tema de Terroir y Agaves dando a conocer los tipos de suelo, climas y variedades de agave con los que se elabora el mezcal, bebida que ha tenido una gran aceptación en Rusia. El evento se centra tanto en la coctelería como en la gestión y desarrollo de la barra, el mezcal coexiste con las tradicionales bebidas de esta parte del mundo. Las etiquetas de Carreño, el mezcal del Don han sido bien aceptadas en un evento que combina arte por todos lados, desde la plástica de nuevos talentos, la elaboración del mezcal y su proceso artesanal, hasta el servicio de barra para disfrutar de un trago con nuevas propuestas en sabor por los bartenders. “Hacer mezcal es un arte, y nos complace que los paladares exigentes y conocedores de las espirituosas de esta parte del mundo, hayan aceptado el mezcal, una bebida que más que de moda está a la altura de cualquier gran destilado en el mundo”, dijo Lorena Carreño, Directora General de Carreño el Mezcal del Don, hacienda mezcalera ubicada en los Valles Centrales e Oaxaca. Sus etiquetas representan la más delicada selección de agaves silvestres y domesticados para lograr sabores únicos. Carreño; el Mezcal del Don, trasmite la pasión por el cuidado y reforestación de la planta endémica de nuestro territorio, el experimentado proceso artesanal y el toque especial de sus maestros mezcaleros Aureliano Hernández y Leonardo Hernández. Más información en www.mezcalcarreno.com Otros recursos disponibles: Twitter: @mezcalcarreno Facebook: /Mezcalcarreno CONTACTO DE PRENSA Ulises Llerena ulises@mezcalcarreno.com Mobile: +52 (55) 21093121

**Datos de contacto:**

Lorena Carreno

Marketing Q S

56152196

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/carreno-el-mezcal-del-don-en-el-san](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Nacional Gastronomía Eventos Restauración



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)