Publicado en Ciudad de México el 23/06/2017

# [Carreño el mezcal del Don, obtiene medallas Gran Oro, Oro y Plata en concurso de marcas 2017](http://www.notasdeprensa.es)

## Las etiquetas Espadín, Ensamble 7 y Tobalá Joven Perla Plata de Carreño el mezcal del Don honran la cultura mezcalera de Oaxaca. El reconocimiento es otorgado por la Academia Mexicana del Mezcal y del Maguey

 El sabor único de la bebida espirituosa Carreño, el Mezcal del Don, fue reconocido por un experimentado jurado compuesto por técnicos en alta especialidad, aficionados y público en opinión libre de gusto en el VI Concurso Nacional de Marcas de Mezcal y Destilados Mexicanos 2017, organizado por la Academia del Mezcal y del Maguey A.C. Las 3 etiquetas de Carreño el mezcal del Don registradas en dicho concurso, donde concurrieron 403 muestras de mezcal, raicilla, sotol, tuxca, y bacanora entre otros destilados, fueron galardonadas destacando: Medalla Gran Oro para el Espadín Joven Perla Plata Medalla de Oro para el Ensamble 7 Joven Perla Plata Medalla de Plata para el Tobalá Joven Perla Plata Espadín Joven Perla Plata es un mezcal de 46% de alcohol hecho 100% de agave orgánico (angustifolia) completamente cristalino, limpio; con ligeros tostados en nariz, de gran estructura en boca con notas frutales y botánicos verdes, calidad Premium que le dan un factor de gusto del 90%. El Ensamble 7 Perla Plata es un producto cristalino, con graduación alcohólica de 46% hecho 100% de agaves orgánicos y domesticados (mezcla de Tobalá, Tobasiche, Lumbre, Tepeztate, Coyote, Cuishe y Espadín) un blend de calidad Premium hecho artesanalmente que logra un balance perfecto y complejidad extraordinaria. El nombre se debe a las 7 hijas del patrón nietas de Apolonio Carreño y su factor de gusto es de 88.6% Tobalá Joven Perla Plata es un mezcal de 46% de Alcohol Volumen de perlas delicadas y matices plateados; de gran cuerpo, de finos aromas con larga persistencia y gran permanencia en boca; de calidad premium. Es un monovarietal de la variedad Potatorum, Tobalá (zapoteco), agave silvestre muy apreciado en Oaxaca. Factor de gusto 77% Carreño, el mezcal de Don son mezcales provenientes de los Valles Centrales de Oaxaca, que han demostrado su calidad y potencial de aprecio gustativo. Es elaborado de manera artesanal en palenques con agaves seleccionados de ocho años de maduración crecidos en zonas endémicas de la región y en sistemas agrícolas desarrollados por productores de agave mezcalero mediante conocimientos y prácticas tradicionales que contribuyen a la conservación del ambiente. Las piñas, una vez jimadas, son cocidas en horno de leña cónico bajo tierra y piedra de canto rodado para posteriormente ser machacadas con piedra tahona, (molino egipcio) fermentadas en tinas de madera de sabino y destiladas dos veces en alambique de cobre. El objetivo fundamental del Concurso Nacional de Marcas es orientar con mayor certeza al consumidor; así como promover el desarrollo de la cultura de los destilados mexicanos y satisfacer la curiosidad de los consumidores sobre su origen, calidad, procesos y donde encontrarlos. La Academia del Mezcal y del Maguey A.C. a través de su presidente Luis Fernando Otero y como delegado internacional realiza en Madrid, España y a través de la Fédération Internationale des Journalistes et Écrivains des Vin et Spiritueux, la vocería correspondiente para posicionar al mezcal como una de las bebidas espirituosas más importantes en el mundo. A través de la Fundación Gók-nenaa, “ayúdame en zapoteco” Carreño el Mezcal del Don ha activado un programa en conjunto con mezcaleros incluyendo a las mujeres indígenas para evitar la migración de sus pueblos, para reforestar con cada planta jimada y garantizar el abasto de esta planta endemic, a partir del 28 de junio del 2017 se platarán 20 mil plantas de Tobalá en los terrenos propios de la Hacienda Carreño bajo el lema de trabajo justo y respeto a las etnias. La Hacienda Carreño, es una bodega productora de mezcal ubicada en los San Dionisio Ocotlán, en los Valles Centrales de Oaxaca, que inicia la elaboración del mezcal con Apolonio Carreño “El Don” desde 1900, ha mantenido sus procesos de elaboración artesanal y el toque especial del maestro mezcalero por varias generaciones. 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, visite www.mezcalcarreno.com para más información. Twitter: @mezcalcarrenoFacebook: /Mezcalcarreno Contacto de prensaUlises Llerena Ulises@mezcalcarreno.com

**Datos de contacto:**

Lorena Carreno

Marketing Q S

56152196

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

Categorías: Internacional Nacional Gastronomía



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