Publicado en Ciudad de México el 24/04/2020

# [Mezcal Carreño gana los mejores premios en la competencia mundial de destilados San Francisco 2020](http://www.notasdeprensa.es)

## Ensamble 7 el Mejor de San Francisco World Spirits Competition 2020 y Ante el COVID19 la marca seguirá apoyando a las comunidades indígenas en Oaxaca

 Las cinco etiquetas de Mezcal Carreño, www.mezcalcarreno.com fueron galardonadas con los principales premios que otorga la World Spirits Competition de San Francisco 2020, incluido el Premio al Mejor Mezcal en su categoría https://www.sfspiritscomp.com/results/ El certamen de cuatro días que incluyó cata ciega por un panel de jueces expertos, recibió más de 3,000 destilados de todo el mundo. Las etiquetas de Mezcal Carreño fueron reconocidas por su excepcional calidad y proceso artesanal y se ubicaron entre los primeros de su clase frente a más de 70 marcas de mezcal competidoras. Mezcal Carreño Ensamble 7, un destilado evaluado con 90 puntos, con notas tostadas y una mezcla de siete agaves silvestres, obtuvo la Medalla Doble Oro y también fue honrado con el título de Mejor Mezcal. Mezcal Carreño Tobalá, evaluado con 92 puntos es un destilado que presenta notas delicadamente florales, almendras y cebollín, también ganó la Medalla Doble Oro, un premio que reconoce a este destilado de agave como uno de los mejores productos del mundo. Mezcal Carreño Tepeztate, fue evaluado con 92 puntos, esta etiqueta utiliza una variedad más escasa de agave, obtuvo la Medalla de Oro y establece el estándar en su categoría. Mezcal Carreño Espadín con 92 puntos de calificación y Mezcal Carreño Tobasiche 90 puntos de calificación obtuvieron Medalla de Plata que de acuerdo a San Francisco World Spirits Competition marca a los destilados por su alto nivel de refinamiento, delicadeza y complejidad. El objetivo es ofrecer productos de calidad que solamente se obtienen cuidando todos los procesos de la elaboración, en cada gota de mezcal compartimos la pasión familiar y la cultura de Oaxaca. El Ensamble 7, hace representación como hermanas de la familia Carreño, como mujeres del mezcal. Ganar el Premio al Mejor Mezcal de la Competencia ha dado mucha felicidad en estos tiempos difíciles y anima a seguir apoyando a mujeres indígenas de la comunidad, comentó Lorena Carreño, Directora General de Mezcal Carreño. • Mezcal Carreño Ensamble 7, calificación 90 puntos Medalla Doble Oro “Mejor Mezcal”Una combinación única de siete agaves silvestres (Tobalá, Tobasiche, Tepeztate, Lumbre, Coyote, Cuishe y Espadín) que fueron cocidos en horno cónico de piedra de canto rodado, molienda en tahona, (molino egipcio), fermentado en tinas de madera y doblemente destilados para representar a las siete hermanas de la familia Carreño. Un mezcal complejo, redondo y a la vez delicado con toques de piña. • Mezcal Carreño Tobalá, calificación de 92 puntos Medalla Doble OroProducido a partir de agave silvestre Tobalá que tarda entre 10 y 15 años en alcanzar la madurez. Con notas florales, almendras y cebollín. • Mezcal Carreño Tepeztate, calificación 92 puntos Medalla de OroUno de los varietales más escasos, puede tomar en su maduración más de 25 años, un agave que proporciona características terrosas y de cuerpo completo. • Mezcal Carreño Espadín, calificación 92 puntos Medalla de PlataUna versión fresca de las especies más comunes de mezcal que ofrece toques de pera, rosas silvestres y roble. • Mezcal Carreño Tobasiche, calificación 90 puntos Medalla de PlataUn destilado con cuerpo, con un dulce aroma a papaya, cedro y agave cocido. Es de los agaves más altos, tarda de 12 a 14 años en madurar. Si se desea conocer más acerca de los resultados de la competencia de San Francisco World Spirits 2020 consultar el link https://www.sfspiritscomp.com/results/

**Datos de contacto:**

Marketing Q S

Agencia de Relaciones Públicas

5556152195

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/mezcal-carreno-gana-los-mejores-premios-en-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Gastronomía Ecología Industria Alimentaria Emprendedores Consumo Oaxaca Ciudad de México Premios



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