



400 Conejos Reposado, El mezcal de los dioses antiguos

-
- Mezcal de sabor suave, con sutiles aromas de madera y una elegante nota ahumada, elaborada con 100% de agave espadín por maestros mezcaleros de Santiago Matatlán, Oaxaca.
-

México D.F., Noviembre 2015.- Según el culto ancestral mesoamericano, los sacerdotes eran los únicos que podían establecer una vía de comunicación con los dioses. Para lograrlo realizaban ejercicios de alteración de la conciencia que implicaban tomar bebidas hechas a base de agave. Este tipo de bebidas eran de uso exclusivo en ceremonias religiosas por un sector encumbrado de la sociedad. A los dioses de las bebidas se les llamaba colectivamente en náhuatl “Centzon - Totochin” (400 conejos). El numero 400 era sinónimo de “innumerable” o “incontable”. Se creía que el espíritu de cuatrocientos conejos dominaba el cuerpo al tomar esta bebida, y el comportamiento de quien la ingería dependía de que conejo lo dominara.

Esta tradición ha sido embotellada en **400 Conejos**, mezcal que se ha conciliado en el gusto de los consumidores, posicionándose como uno de los principales mezcales en México, por ello ha decidido ampliar la familia lanzando **400 Conejos Reposado**, obtenido a través de la destilación 100% Agave Espadín, cocido y fermentado mediante técnicas ancestrales en las principales regiones mezcaleras de Estado de Oaxaca y reposado en barricas de roble blanco por tres meses

Fieles a los procesos artesanales, los maestros mezcaleros realizan la molienda de **400 Conejos Reposado** con piedra tirada por un caballo, la fermentación en tina de madera y la destilación en ollas de cobre. Lo cual permite tener a la vista un color oro de intensidad alta, matices dorados brillantes y gran cuerpo, al olfato destacan los olores de la barrica de reposo, con notas ahumadas que provienen de madera quemada y notas de agave cocido, dando como resultado un aroma suave, con notas de madera y una elegante nota ahumada que persiste y se combina sutilmente con notas dulces de frutos secos. En la boca se confirman los aromas percibidos en el olfato y se destaca la nota de madera y el ahumado, dulce con gran carácter de notas de mezcal cocido.

400 Conejos Reposado está disponible en tiendas especializadas y de autoservicio a un precio de \$420 pesos. Se recomienda tomarlo derecho, acompañado de gajos de naranja y sal de gusano.

Para mayor información:
Extrategia, Comunicación & Medios
Dulce Jiménez
dulce.jimenez@extrategia.com.mx
Tel.: 3611-0063 al 65 ext. 229