



¿Quiénes somos?

Makiepë es una palabra en lengua mixe que se utiliza para saludar durante las asambleas, en ceremonias familiares o con la comunidad. Se trata de un saludo universal que trata de decir "el creador de la vida te cuide, te guíe y te acompañe".

En muchas comunidades de Oaxaca, elaborar mezcal es una actividad familiar transmitida de generación en generación.

Los integrantes de las familias mezcaleras conocen el proceso y realizan todas las tareas, desde el cultivo y la cosecha del agave, las operaciones preliminares y de destilación y, en algunos casos, hasta el envasado y la venta del destilado valioso.

Este modelo de trabajo familiar y comunitario es uno de los legados más preciados creados en SANTIAGO MATATLÁN, un pequeño pueblo ubicado en el valle central del estado de Oaxaca.

Aquí, el trabajo colectivo y el respeto por la tierra han moldeado el conocimiento de más de cuatro generaciones de maestros mezcaleros de la Destilería Blas, quienes ahora comparten ese conocimiento con México, se traduce en un mezcal premium refinado llamado MAKIEPË.



MAKIEPË®



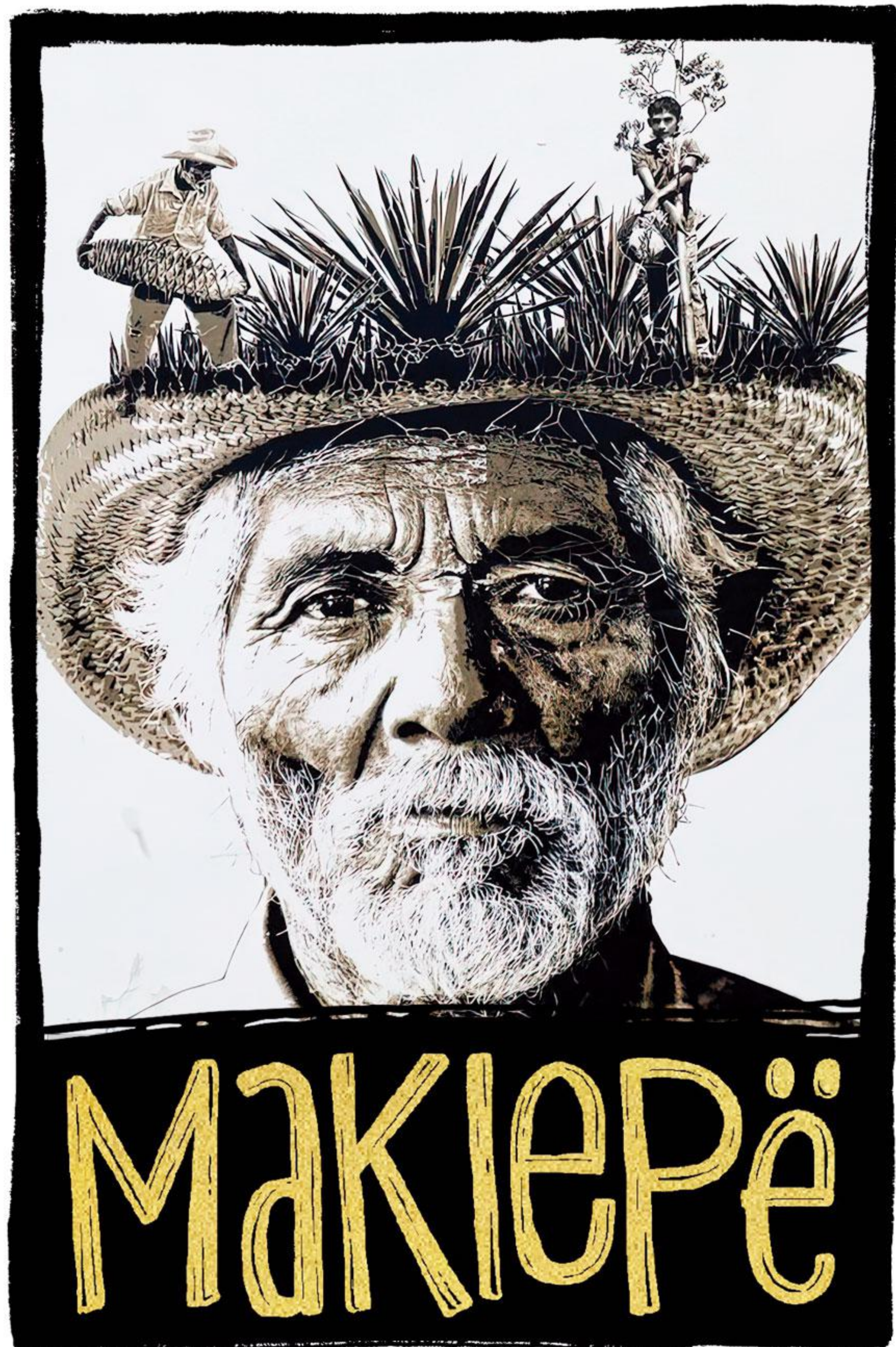
¿Quiénes somos?

En **Makiepë** creemos que un buen mezcal es un auténtico elixir, digno de los paladares más exigentes. Por esta razón, estamos comprometidos a proteger las tradiciones, en cada botella que producimos van fragmentos de historia, de la tierra que vio crecer a la planta y del conocimiento heredado generación tras generación, ofreciendo así, una bebida artesanal de la más alta calidad.

Nuestro mezcal es una bebida espirituosa de alta graduación que se obtiene por doble destilación de mostos fermentados de piñas de diversos magueyes mezcaleros que provienen de Santiago Matatlán, Oaxaca, con un ciclo de vida de 8 a 16 años.

Desde 1994, el MEZCAL cuenta con Denominación de Origen, y para garantizar su autenticidad se debe demostrar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016 Bebidas alcohólicas, Mezcal, Especificaciones.

Según el Comité de Planeación para el Desarrollo estatal de Oaxaca (COPLADE) para realizar un litro de mezcal se necesitan 10 kilos de agave... imagina el tiempo, historia y procesos que conlleva para hacer llegar a ti este apreciado destilado.



MAKIEPë®



El Palenque

El Palenque Don Chava Blas, asentado en este rincón de Oaxaca, lleva más de cuatro décadas funcionando, y sus maestros haciendo y aprendiendo del mezcal como si fueran alquimistas modernos. Sus saberes les han dado la experiencia para comprender y respetar la tierra, el agua y el fuego. Desde hace algunos años, esta familia de mezcaleros comparte sus conocimientos y da empleo a muchas personas de la comunidad y más recientemente de los pueblos de la región.

En este palenque no sólo se realiza el destilado, también se tienden lazos amistosos para reconstruir el tejido comunitario y mantener viva la tradición del mezcal.





Nuestro proceso

Cocción

El proceso para hacer mezcal es un ritual de ofrendas entre los elementos vitales, La tierra entrega la planta madura y después de cortarla, se entrega al fuego para la cocción de los corazones del maguey. La cocción se realiza en un horno cónico cavado en la tierra, con sus paredes internas recubiertas de piedras de río. En este horno se coloca la leña de encino en el centro, mezquite y ocote, éste último para darle un sabor ahumado, y encima, se colocan más piedras del río; después de encender el fuego se cargan más piedras y cuando éstas alcanzan “el rojo vivo”, el maguey se coloca armónicamente sobre ellas. El horno se cierra cubriendo la carga de agave con hoja de plátano, hojas de agave, petate y tierra donde permanecerán entre 2 a 4 días a temperaturas de entre 800° y 900° C.

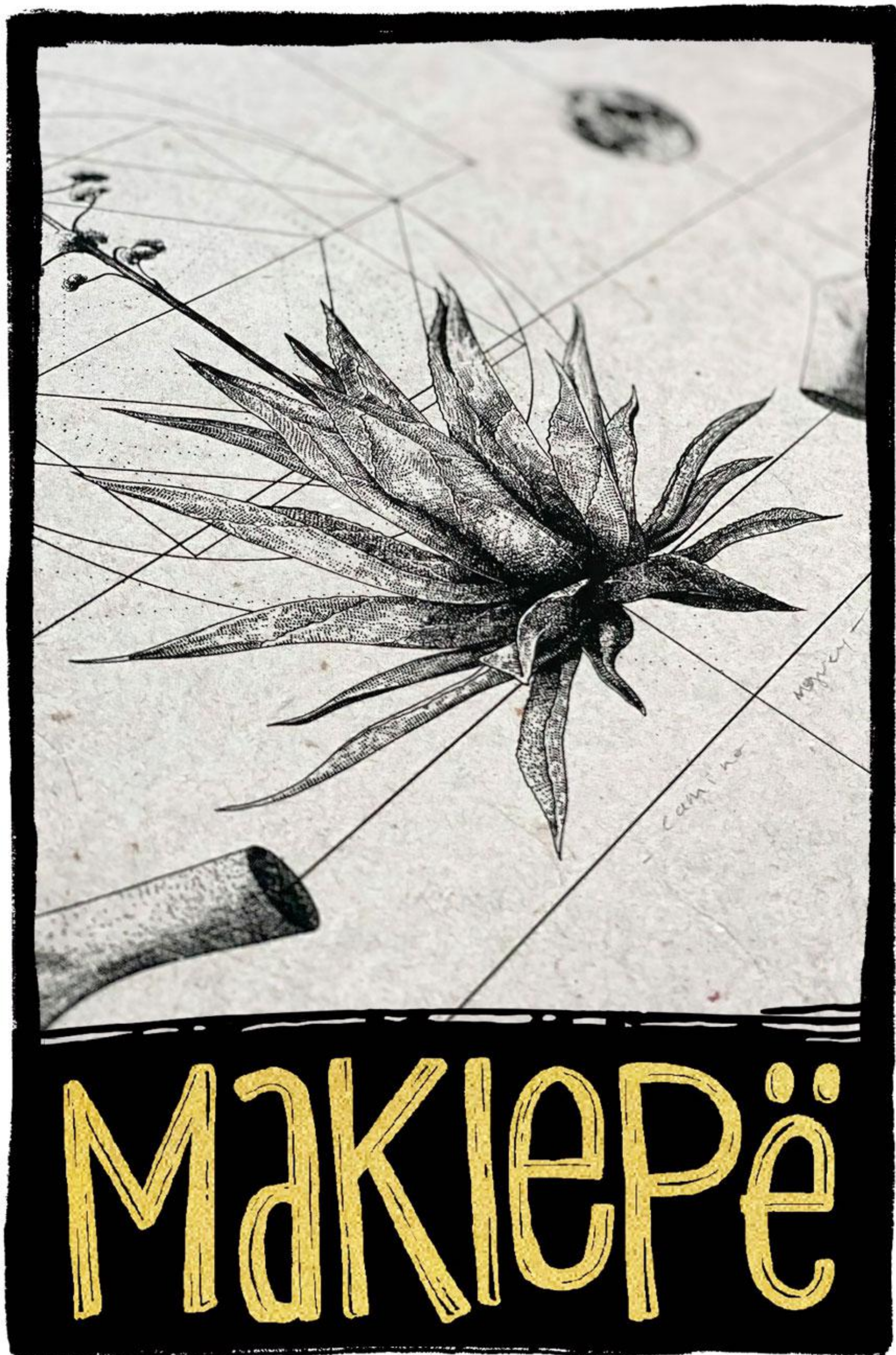
Molienda

El ciclo de preparación continúa, después de la cocción el maguey, que se ha tornado color caramelo, se muele en una tahona (molino de piedra) que es tirada por un caballo o una mula.

El proceso de molienda permite extraer del maguey cocido todos los jugos de donde provendrán los azúcares durante el proceso de fermentación para obtener mayor contenido de alcohol.

Fermentación

En esta etapa el material molido se entrega al agua dentro de tinajas de madera de pino, y en un modo paciente y espontáneo se espera a que las levaduras en un ambiente natural transformen los azúcares en alcohol.





Nuestro proceso

Destilación

Esta es la etapa final en la producción de mezcal. El fuego y el agua ceden sus bondades para cerrar un ciclo incesante en que los alcoholes se desprenden en forma de vapor de la mezcla hirviente hasta condensarse en exquisitas gotas de mezcal.

En la producción artesanal se utilizan alambiques de cobre calentados con leña y enfriados con agua del río. En el Palenque Don Chava, el proceso de destilación se realiza dos veces, brindándole una calidad única.

El **Mezcal Makiepë** es elaborado a mano, libre de químicos. Solo pequeñas producciones con gusto histórico y utilizando agave maduro cocido en horno de tierra. Cada producción es única e irrepetible en sabores y aromas.

El mezcal no se cata, ni se degusta, sino que se saborea y se disfruta.

La producción es en pequeños lotes, exclusivos, con un sabor inmejorable ¡Un auténtico destilado de México para el mundo!



Makiepë®



Nuestros mezcales

Makiepë | Espadín (*Agave angustifolia*)

PLANTA: ESPADÍN 8 AÑOS DE MADURACIÓN

COCCIÓN: HORNO CÓNICO

FERMENTACIÓN: TINAS DE MADERA DE PINO y AGUA DE POZO

MOLIENDA: TAHONA TIRADA POR CABALLO

DOBLE DESTILACIÓN EN ALAMBIQUES DE COBRE

48 GRADOS EN ALCOHOL

MAESTRO MEZCALERO: DANIEL BLAS SANTIAGO

Rendimiento artesanal: 10 kilos x litro

Otros nombres populares: Espadín, Dob-Yee

Dato interesante: Es la especie más cultivada y se adapta fácilmente a diversas condiciones climáticas

Notas de cata: Suave y ligero. Sabor herbal con un tono cítrico y un toque mineral



Apartado Postal 3-51, Pitillal. 48290

Puerto Vallarta, Jalisco, México.



+ 52 322.178.09.50

322.154.99.41



hola@makiepe.fun

www.makiepe.fun



Makiepë®



Nuestros mezcales

Makiepë | Tepeztate (*Agave marmorata*)

PLANTA: TEPEZTATE 12 AÑOS DE MADUREZ

COCCIÓN: HORNO CÓNICO

FERMENTACIÓN: TINAS DE MADERA DE PINO y AGUA DE POZO

MOLIENDA: TAHONA TIRADA POR CABALLO

DOBLE DESTILACIÓN EN ALAMBIQUES DE COBRE

48 GRADOS EN ALCOHOL

MAESTRO MEZCALERO: DANIEL BLAS SANTIAGO



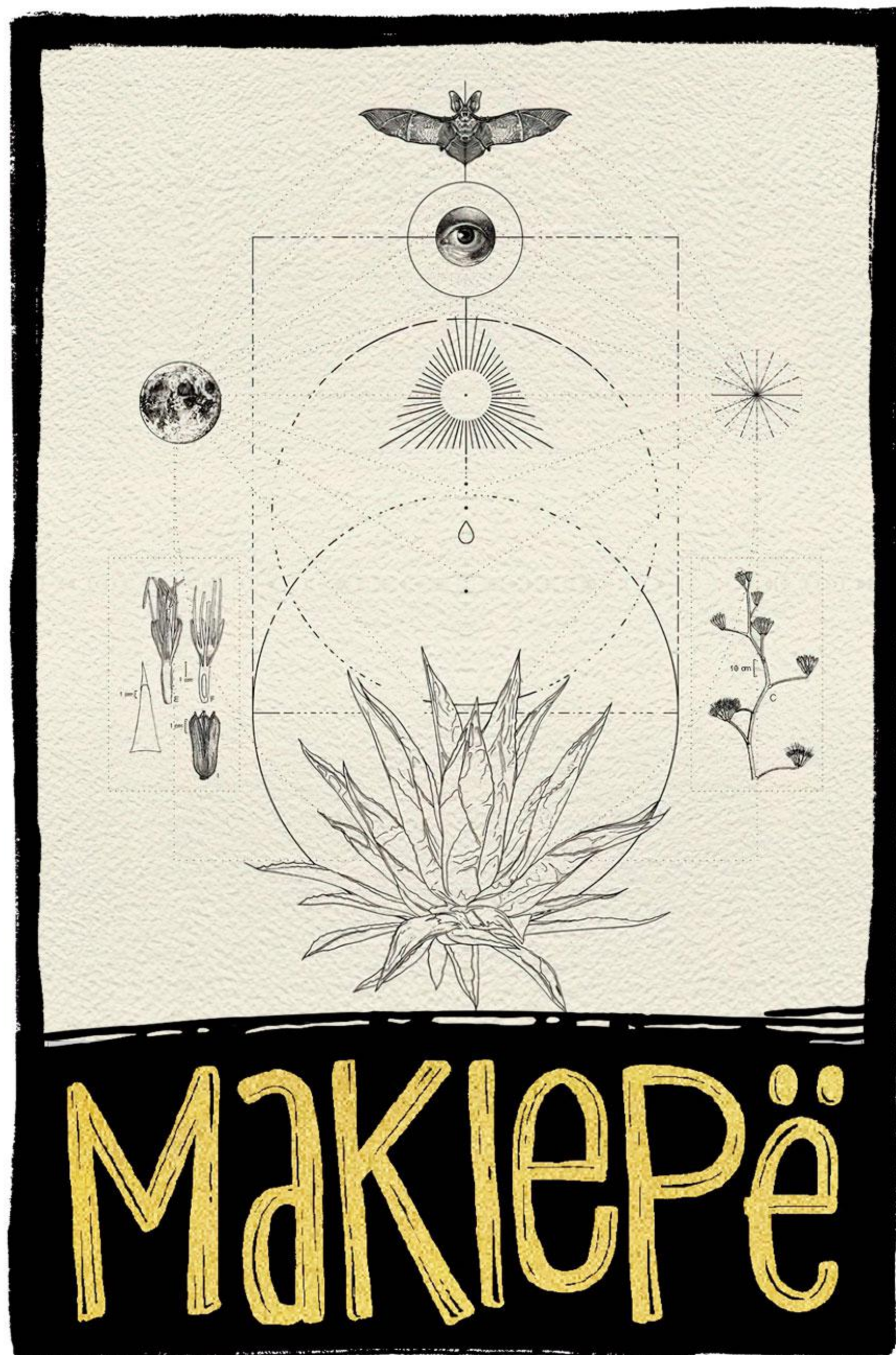
Rendimiento artesanal: 25 kilos x litro

Otros nombres populares: Huiscole, Maguey de caballo, Curandero y Pitzometl

Dato interesante: Conocido como la «Trufa Negra» del mezcal, por los años que necesita para madurar y los sabores que consecuentemente desprende

Notas de cata: Presencia intensa de carácter especiado. Terroso con notas herbales y dulces

El mezcal es una bebida que se disfruta a besos: ¡su naturaleza es erótica!



Apartado Postal 3-51, Pitillal. 48290
Puerto Vallarta, Jalisco, México.



+ 52 322.178.09.50

322.154.99.41



hola@makiepe.fun

www.makiepe.fun



Makiepë®



Nuestros mezcales

Makiepë | Jabalí (*Agave convallis*)

PLANTA: JABALÍ 16 AÑOS DE MADUREZ

COCCIÓN: HORNO CÓNICO

FERMENTACIÓN: TINAS DE MADERA DE PINO y AGUA DE POZO

MOLIENDA: TAHONA TIRADA POR CABALLO

TRIPLE DESTILACIÓN DISCONTINUA EN ALAMBIQUES DE COBRE

48 GRADOS EN ALCOHOL

MAESTRO MEZCALERO: DANIEL BLAS SANTIAGO



Rendimiento artesanal: 50 kilos x litro

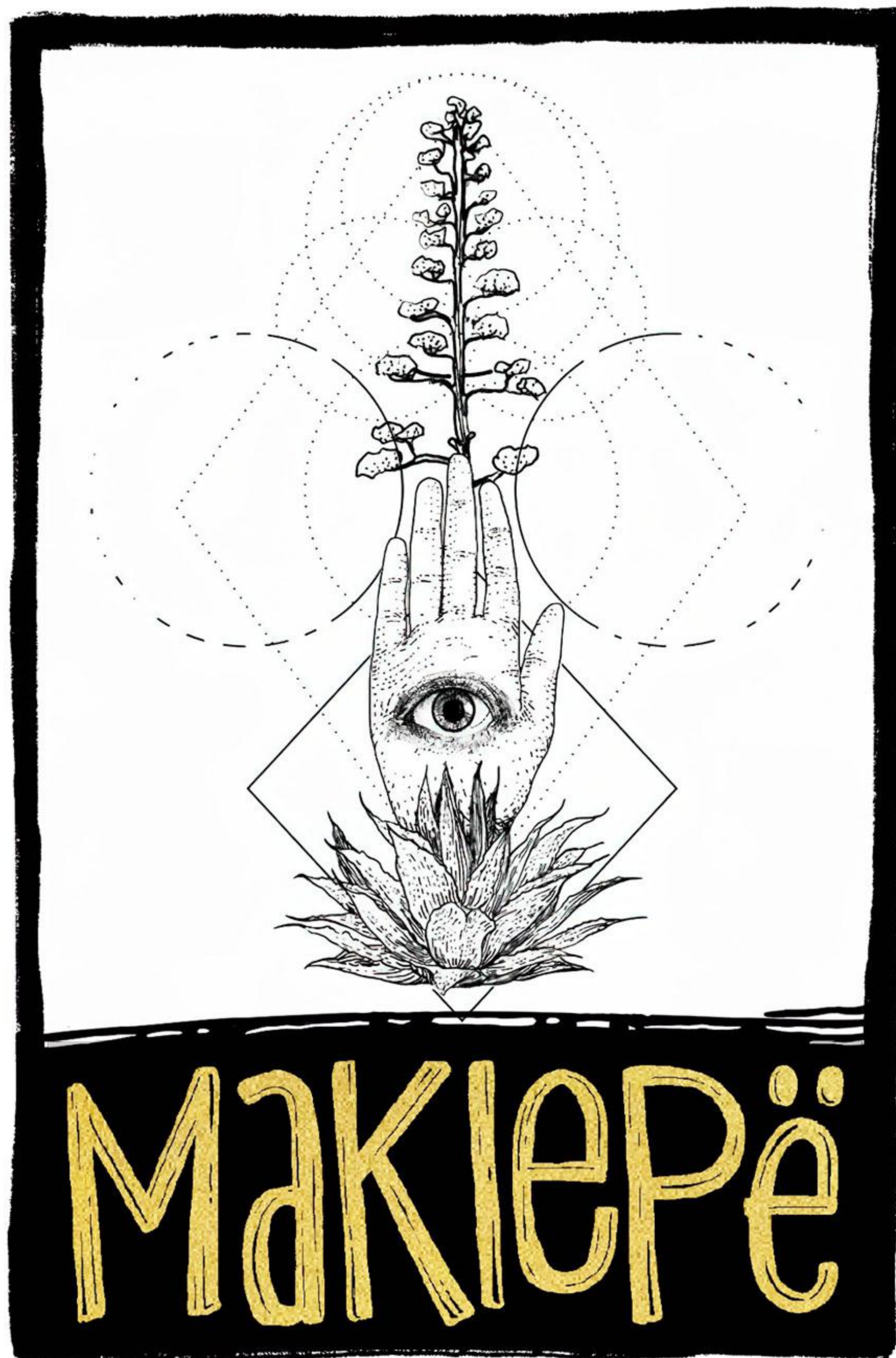
Otros nombres populares: Maguey duro, Maguey de escobeta, Cuche

Dato interesante: Es el agave más difícil de destilar, el de menor rendimiento y el que requiere más años para su maduración

Envasado con los más altos estándares artesanales

Producto exclusivo, debido a su cuidadoso proceso de destilación y rareza del agave

Notas de cata: Sabor intenso y robusto a nivel de boca. Aromático de carácter herbal con toques especiados



Apartado Postal 3-51, Pitillal. 48290

Puerto Vallarta, Jalisco, México.



+ 52 322.178.09.50

322.154.99.41



hola@makiepe.fun

www.makiepe.fun



Makiepë®