

CONTRALUZ® | EL PRIMER
Mezcal Cristalino

LLEVANDO EL MEZCAL AL SIGUIENTE NIVEL:

CONTRALUZ REDEFINE Y ELEVA EL SIGNIFICADO DEL MEZCAL
ULTRA-PREMIUM

INTRODUCIENDO EL 1ER MEZCAL CRISTALINO

UNA PROPUESTA DISRUPTIVA QUE VIENE A COMPETIR EN EL SEGMENTO DE MAYOR CRECIMIENTO DE LA INDUSTRIA (TEQUILA CRISTALINOS) Y EN LA CATEGORIA DE DESTILADOS DE AGAVE CON MAYOR CRECIMIENTO (MEZCAL).

BUEN BALANCE, LLENO DE PERSONALIDAD

AÑEJADO EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FILTRADO EN CARBON ACTIVADO, ENTREGAMOS UN DESTILADO EQUILIBRADO, CRISTALINO Y BRILLANTE.

APARIENCIA ÚNICA

GRACIAS A SU EMPAQUE DE LUJO Y A SU NARRATIVA ASPIRACIONAL, CONTRALUZ COMPITE CON OTROS DESTILADOS ULTRA-PREMIUM ENFOCADOS EN SU IMAGEN.

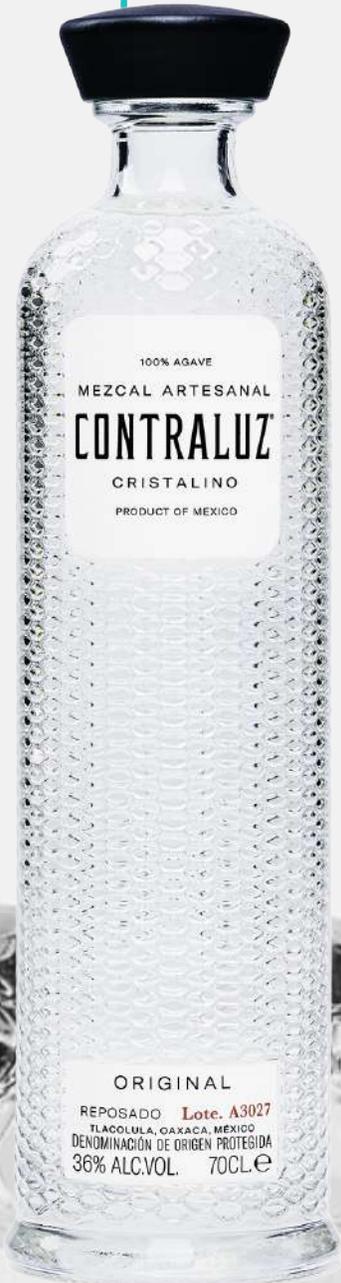
UN NUEVO PROCESO DE ELABORACIÓN PARA EL MUNDO DEL MEZCAL

NUESTRO NOMBRE "CONTRALUZ" CAPTURA LA ESENCIA Y ESPIRITU DE NUESTRO LÍQUIDO, INVITANDO A LOS CONSUMIDORES A UN SEGMENTO DE MEZCAL ULTRA - PREMIUM PARA EXPERIMENTARLO DE UNA MANERA DIFERENTE.

MEZCAL 100% ARTESANAL
HECHO DE AGAVE ESPADÍN.

→ AÑEJADO 6 MESES EN
BARRICA DE ROBLE
AMERICANO.

→ FILTRADO EN CARBÓN ACTIVADO
GENERANDO UNA SUAVIDAD
INIGUALABLE AL PALADAR.



NOTAS DE CATA

VISTA:

PRODUCTO BRILLANTE DE CUERPO MEDIO.

OLFATO:

AGAVE VERDE, CÍTRICO, SUTILES NOTAS DE VAINILLA Y FRUTOS SECOS, CON FINAL A MIEL.

GUSTO:

BALANCEADO Y DE ENTRADA SUAVE, DESARROLLANDO NOTAS DE CARAMELO, VAINILLA Y CACAO, RETROGUSTO DULCE Y PERMANENCIA LARGA.

CONSUMIDOR OBJETIVO

AFICIONADOS A LOS MEZCALES ULTRA-PREMIUM Y TEQUILAS CRISTALINOS

OFF-PREMISE

SECCIÓN DE BEBIDAS A BASE DE AGAVE (TEQUILA/MEZCAL)

JUNTO A DON JULIO 70

ON-PREMISE

CUENTAS PREMIUM GUIADAS POR SU IMAGEN (RESTAURANTES FINE DINING, BARES Y CLUBES NOCTURNOS)

BARES Y RESTAURANTES MEXICANOS Y LATINOS MODERNOS Y PREMIUM

DRINK STRATEGY



2 OZ. CONTRALUZ

SERVIDO DERECHO O CON HIELO EN VASO OLD FASHION.



1 OZ. CONTRALUZ

1 OZ. ITALICUS CLEAR APERITIF

4 OZ. CHAMPAGNE

EN UN VASO TIPO FLAUTA, MEZCLAR MEZCAL CONTRALUZ CON ITALICUS Y SERVIR TOP DE CHAMPAGNE ADORNAR CON CÁSCARA LIMÓN.



2 OZ. CONTRALUZ

1 OZ. JUGO DE TORONJA

4 OZ. AGUA TÓNICA

EN UN VASO COLLINS, MEZCLAR MEZCAL CONTRALUZ CON JUGO DE TORONJA Y SERVIR TOP DE AGUA TÓNICA. ADORNAR CON UNA RODAJA DE TORONJA.

LLEVANDO EL MEZCAL AL SIGUIENTE NIVEL: CONTRALUZ SERÁ EL PRIMER MEZCAL EN COMPETIR CON TEQUILAS CRISTALINOS RECLUTANDO A NUEVOS TOMADORES DE MEZCAL