

# JUCHIPILO

## El Sabor de mi tierra

La elaboración de licor de agave es contemporánea a la caída de TULA (CR 1507). Para hacerlo se hacía un hueco en el tallo del agave (piña) y se recogía el jugo que se acumulaba diariamente, el cual se fermentaba hasta obtener un máximo de 10% de alcohol al que se le conocía como TACHUBUQUI, este era utilizado como base para las medicinas, lo tomaban los guerreros, los destinados al sacrificio, así como los sacerdotes.

Después de la conquista Española se introdujo el método de la destilación para elaborar una bebida más pura, que se producía solamente en las haciendas.

La región que forma el Rio Lerma Santiago en el área donde desembocan sus afluentes, los Ríos Juchipila y Bolaños integran una granja geográfica donde el agave crece y madura con calidad suprema, estamos en una región que puede producir la mejor bebida; la S.P.R de R.L. “El Piñón Gigante de Juchipila,” fabrica para usted “JUCHIPILO” elaborado totalmente en equipo de acero inoxidable, con procesos totalmente estandarizados y conscientes de que la calidad es el objetivo número uno para nosotros.

Desde la región de Juchipila, Zac; de la destilación de mieles extraídas de las piñas del Agave Azul Weber, cocidas, molida, fermentadas y con doble destilación, absoluta limpieza y con tecnología de punta, ponemos esta bebida en sus distinguidas manos y exquisito paladar. Nos obliga a elaborar un excelente producto la excelencia de nuestra materia prima por que la tierra caliza y el clima semiárido hacen que el agave contenga alta concentración de azúcares. El esmero que nos imponemos para transformarlo debe disfrutarse en el seno familiar y en las reuniones de amigos. Recordando siempre que solo nosotros, con el abuso lo hacemos dañino.

### **Domicilio:**

Camino Real S/N  
Mezquitera Sur, Juchipila, Zacatecas

**E-mail:** mezcaldelpion@yahoo.com