





{ Durante *3,000 noches*, el agave bebe de la luna y del rocío de las mañanas en “Sola”, acumulando lentamente la dulzura en su corazón escondido. *Cada amanecer es un susurro de la tierra*, un paso más hacia la madurez. Sólo *después de años de espera silenciosa y sabia*, el agave se ofrece generoso, listo para transformarse en el espíritu líquido que honra el tiempo, la tierra y la mano del maestro mezcalero. }

Mezcal ancestral, Villa Sola de Vega, Oaxaca, México.

MAESTRO
MEZCALERO
ÁNGEL CRUZ ROBLES



UNA VERDADERA
FAMILIA
MEZCALERA

Nuestra historia mezcalera comenzó finales de 1800 con mi bisabuelo, quien en medio de los alborotos que dejó la independencia de México y de la próxima revolución mexicana encontró en el mezcal un medio para subsistir, sin saber que sembraría lo que ahora es nuestra pasión y sustento. Esta tradición ha pasado de generación en generación de forma ininterrumpida hasta el día de hoy conmigo. Creo firmemente que la tradición mezcalera se mantendrá en la familia Cruz por muchas generaciones más.

Yo soy Ángel Cruz Robles, maestro mezcalero de quinta generación, padre de familia y originario de Villa Sola de Vega, mi historia con el mezcal comenzó desde que yo era un niño, siempre acompañaba a mi padre y abuelo a trabajar en el campo, caminábamos entre los agaves mientras me contaban historias sobre sus experiencias, de cómo entender y “escuchar” al agave para saber cuando era el momento correcto para cortarlo, de que tenía qué cuidar en el siguiente proceso, de cómo debería de verse, oler y sentir, memoricé cada palabra



“

Nuestra historia mezcalera comenzó finales de 1800 con mi bisabuelo, en medio de los alborotos que dejó la independencia de México y de la próxima revolución mexicana.

”

que me decían, cada historia, las cuales aún me acompañan después de todos estos años y que comparto ahora con mis hijos.

En el 2012 tomé la decisión de crear un proyecto propio, más personal y profesional, siempre contando con la ayuda de la familia, al cual bauticé como: *“Mezcal Ancestral 3000 Noches.*

Decidí mantenernos con el proceso ancestral y con tan sólo 3 ollas y dos tinas de fermentación comenzamos la aventura. Nuestro primer lote certificado lo celebramos el 29 de septiembre con sólo 32.5 lt. Al día de hoy producimos más de 6000 lt. al año en diferentes variedades, tenemos 8 ollas de barro, y nuestro mezcal se encuentra en los mejores

restaurantes y bares de Oaxaca, exportamos nuestro producto a diferentes partes dentro y fuera de la república, siendo este nuestro mejor año exportando a Shanghai y California.

Aún nos queda muchos camino por recorrer, pero no hemos dejado de disfrutar cada momento, nos

preparamos todos los días asistiendo a eventos, cursos, diplomados que nos permitan ser mejores en lo que amamos. Nos mantendremos apegados a nuestras tradiciones sin perder de vista la modernidad en la que vivimos para brindarle a nuestros clientes la mejor experiencia de un mezcal lleno de sabor, de alta calidad, lleno de pasión y tradición.



ANGEL CRUZ CALVO
Mestro mezcalero / Abuelo

MIGUEL ANGEL CRUZ RIOS
Mestro mezcalero / Padre

M E Z C A L

ANCESTRAL

3 0 0 0 N O C H E S

En un rincón mágico de Oaxaca donde crecí, el mezcal ancestral ha sido una constante en mi vida, un vínculo que une a nuestra familia a través de generaciones. Desde pequeño, observaba a mis abuelos con admiración mientras transformaban el agave en un elixir sublime. Cada paso del proceso, desde la cocción en hornos de piedra hasta la destilación en ollas de barro, se realizaba con un cariño y cuidado meticuloso que hablaba de años de sabiduría y dedicación.





La historia comenzó con mi bisabuelo quien con manos de tierra y alma de fuego, destilaba sueños en cada gota de mezcal nacía una tradición que fluía como el viento, llevando consigo el espíritu eterno de nuestra tierra.

Recuerdo las tardes en las que, tras un día de trabajo, mi padre y mi abuelo se reunían alrededor de la mesa para disfrutar del fruto de ese arduo esfuerzo. El mezcal no sólo les ofrecía un sabor inigualable, sino que también era el símbolo de nuestra unión familiar. Cada sorbo estaba cargado de historias, risas y tradiciones compartidas, transformando cualquier ocasión en una celebración de nuestras raíces.

Para mí, el mezcal ancestral es mucho más que una bebida; es un legado que mis abuelos me confiaron. Al compartirlo con amigos y familiares, siento que preservo esa conexión especial con mi historia y mi herencia. Cada botella de mezcal es un testimonio de la pasión y el amor que mi familia ha puesto en cada paso del proceso, y me enorgullece continuar esta tradición que tanto significa para nosotros.





EL PROCESO MILENARIO QUE NOS DISTINGUE

El mezcal ancestral no es solo una bebida; es una manifestación de la tierra, el tiempo y la tradición. Como maestro mezcalero, he aprendido a respetar cada parte del proceso, y mi trabajo es, en gran parte, escuchar lo que el agave y el ambiente tienen para decir. Hoy te contaré cómo es esta travesía desde mi propia experiencia.

Todo comienza muy temprano, antes de que el sol asome en el horizonte. El aire está fresco, y el silencio de las montañas es casi absoluto. Tomo mi coa, la misma que mi abuelo le heredó a mi padre y él a mi, me dirijo al campo donde los agaves han estado creciendo durante años. Cada uno de ellos lleva una historia, porque el agave

no es una planta que se cultiva a la ligera. Durante 7, 10 o hasta 15 años, estas plantas han esperado su momento, absorbiendo la energía del sol, la humedad de las lluvias y los nutrientes de la tierra, son testigos mudos del tiempo y del espacio. Yo mismo los he sembrado, cuidado y visto crecer hasta el día de hoy en que escojo a los que ya están listos.

Con un movimiento preciso, comienzo a cortar las pencas, esas largas hojas afiladas que protegen la piña, el corazón del agave. Este proceso es manual, y lleva tiempo. No es simplemente cosechar una planta, es respetar su ciclo de vida. Cuando la piña está expuesta, la recojo y la llevo al lugar donde empieza la verdadera magia: el horno.





El horno es un pozo cavado en el suelo, forrado con piedras que calentamos con leña de encino. Estas piedras se calientan durante horas hasta que toman un color rojo incandescente. Colocamos las piñas en el pozo, y las cubrimos con hojas de palma, de platanar y tierra. Este es un proceso esencial, porque la cocción lenta y el humo de la leña impregnan las piñas, dándoles ese toque ahumado que distingue al mezcal ancestral. El agave se queda cocinando bajo tierra durante varios días. Este es un momento de espera, de dejar que el tiempo y el calor hagan su trabajo.

Cuando las piñas están listas, las sacamos del horno y comenzamos con la molienda. Lo hacemos como

lo hacía mi abuelo, con un martillo de madera, a mano, deshebrando en cada golpe, extrayendo los jugos y las fibras del agave. Este es un trabajo pesado, pero el sonido del martillo partiendo la penca y el aroma dulce del agave cocido hacen que el esfuerzo valga la pena.

Una vez que hemos molido todo, el siguiente paso es la fermentación. Colocamos el bagazo y los jugos en grandes tinas de madera, abiertas al aire libre en un proceso natural, sin aditivos, donde los microorganismos locales, únicos en esta región, comienzan a convertir los azúcares en alcohol. Este es un momento crucial, y requiere paciencia. Dependiendo del clima y las condiciones del entorno, la fermentación puede tardar

varios días. No hay un control estricto del tiempo; simplemente dejamos que la naturaleza dicte el ritmo.

Luego, viene la destilación, quizá el momento más delicado de todo el proceso. Aquí es donde el mezcal realmente cobra vida. En las ollas de barro, los vapores se elevan, momento en el que tengo que estar completamente atento. La destilación se hace en dos etapas, y solo selecciono el corazón del destilado, que es la parte más pura y equilibrada del mezcal. Las primeras gotas que salen siempre me llenan de orgullo, porque sé que representan semanas de trabajo, y en realidad, generaciones de tradición.

1	2	5
3	4	

1. Jima
2. Molienda
3. Cocción
4. Fermentación
5. Destilación

V I L L A SOLA DE VEGA O A X A C A

En lo profundo de las montañas de la Sierra Sur de Oaxaca, se encuentra Sola de Vega, una villa llena de tradición, biodiversidad y cultura, conocida no solo por su belleza natural, sino también por su profunda conexión con el mezcal. Aquí, entre valles cubiertos de

agave, bosques nublados y ríos que serpentean a través de las montañas, la vida sigue un ritmo propio, marcado por la naturaleza y el legado de las generaciones pasadas.

Sola de Vega es más que un simple destino, es un punto de encuentro entre la historia y la naturaleza. Situada a 1350 metros sobre el nivel del mar y a poco más de 100 kilómetros de la ciudad de Oaxaca, esta villa parece estar detenida en el tiempo. El aire es fresco y

limpio, y las vistas desde lo alto de las colinas son impresionantes: un paisaje donde el verde de los campos de agave se fusiona con el azul del cielo, y donde cada camino lleva a un rincón lleno de historia. Su ubicación privilegiada, rodeada de montañas y ríos como el famoso





río Atoyac, la convierte en un lugar de extraordinaria biodiversidad.

Aquí, los bosques de encino y pino albergan una gran variedad de especies, muchas de ellas endémicas. Las aves cantan al amanecer y, si eres afortunado, puedes avistar algunas de las especies más emblemáticas, como el colibrí oaxaqueño o el gavilán de la Sierra. Los repti-

les y anfibios también encuentran su hogar en estos suelos húmedos y ricos en nutrientes. Esta biodiversidad, junto con la tierra fértil, hace de Sola de Vega un lugar ideal para el cultivo del agave, que crece en perfecta armonía con su entorno.

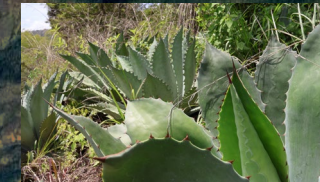
El mezcal de Sola de Vega no es simplemente un producto, sino una manifestación de la cultura

local y del equilibrio con su ecosistema. El mezcal de la región es famoso por su autenticidad, elaborado de manera ancestral y siguiendo los métodos tradicionales que han pasado de generación en generación. Los habitantes de esta villa han cultivado y trabajado el agave durante siglos, y cada botella de mezcal que sale de Sola de Vega lleva consigo no solo el sabor ahu-

mado y terroso de la planta, sino también el alma de esta tierra biodiversa y rica.

La cultura de Sola de Vega está profundamente arraigada en sus festividades y en su gente. Una de las celebraciones más importantes es la fiesta patronal de San Sebastián, donde las calles se llenan de música, danza y comida.

Cuando visitas Sola de Vega te llevas un pedazo del corazón de la auténtica cultura oaxaqueña. Ya sea recorriendo los campos de agave, explorando sus senderos naturales llenos de vida silvestre, o probando un sorbo de mezcal directamente de las manos de un maestro mezcalero. Aquí se entrelazan las tradiciones, la naturaleza, la biodiversidad y la comunidad en una danza ancestral que sigue viva en cada rincón de esta villa mágica.





NUESTROS MEZCALES ANCESTRALES

Descubre la esencia de nuestras tradiciones con nuestra variedad de mezcales ancestrales, elaborados con técnicas que han perdurado a lo largo de 5 generaciones en nuestra familia.

Celebra con nosotros la autenticidad y el arte de un mezcal que cuenta historias en cada trago.



Mezcal Tobalá *a. Seemaniana*

Maestro mezcalero	ANGEL CRUZ ROBLES
Finca	CERROS DE SOLA DE VEGA
Cosecha	MANO, TRANSPORTADO EN BURRO
Tierra	MONTAÑAS DE MEDIANA ALTURA, TIERRA CON POCA HUMEDAD
Elevación	1500 M
Leña	ENCINO Y ENEBRO
Duración de horneado	72 HORAS
Lugar de cosecha	EL LAZO VILLA SOLA DE VEGA, OAXACA
Edad del agave	8 AÑOS PARA MADURACIÓN
Tipo de producción	ANCESTRAL
Tipo de horneado	TRADICIONAL DE TIERRA CONICO CON LEÑA DE ENCINO Y PIEDRA
Molienda	CON MASO Y CANOA DE MADERA DE ENCINO
Fermentado	LEVADURA NATURAL EN TINAS DE MADERA
Tipo de destilador	OLLA DE BARRO
Fuente de agua	MANANTIAL SAGRADO
Número de destilaciones	DOS
Categoría	ANCESTRAL
Clase	JOVEN 100% AGAVE
Presentaciones	750 ML 375 ML
Capacidad de producción	500 LTS POR MES



Mezcal Coyote *a. Americana*

Maestro mezcalero	ANGEL CRUZ ROBLES
Finca	CERROS DE SOLA DE VEGA
Cosecha	MANO, TRANSPORTADO EN BURRO
Tierra	MONTAÑAS DE MEDIANA ALTURA, TIERRA CON POCA HUMEDAD
Elevación	1500 M
Leña	ENCINO Y ENEBRO
Duración de horneado	72 HORAS
Lugar de cosecha	EL LAZO VILLA SOLA DE VEGA , OAXACA
Edad del agave	7 AÑOS PARA MADURACIÓN
Tipo de producción	ANCESTRAL
Tipo de horneado	TRADICIONAL DE TIERRA CONICO CON LEÑA DE ENCINO Y PIEDRA
Molienda	CON MASO Y CANOA DE MADERA DE ENCINO
Fermentado	LEVADURA NATURAL EN TINAS DE MADERA
Tipo de destilador	OLLA DE BARRO
Fuente de agua	MANANTIAL SAGRADO
Número de destilaciones	DOS
Categoría	ANCESTRAL
Clase	JOVEN 100% AGAVE
Presentaciones	750 ML 375 ML
Capacidad de producción	500 LTS POR MES



Mezcal Espadín *a. Agustifolia*

Maestro mezcalero	ANGEL CRUZ ROBLES
Finca	CERROS DE SOLA DE VEGA
Cosecha	MANO, TRANSPORTADO EN BURRO
Tierra	MONTAÑAS DE MEDIANA ALTURA, TIERRA CON POCA HUMEDAD
Elevación	1500 M
Leña	ENCINO Y ENEBRO
Duración de horneado	72 HORAS
Lugar de cosecha	EL LAZO VILLA SOLA DE VEGA , OAXACA
Edad del agave	12 AÑOS PARA MADURACIÓN
Tipo de producción	ANCESTRAL
Tipo de horneado	TRADICIONAL DE TIERRA CONICO CON LEÑA DE ENCINO Y PIEDRA
Molienda	CON MASO Y CANOA DE MADERA DE ENCINO
Fermentado	LEVADURA NATURAL EN TINAS DE MADERA
Tipo de destilador	OLLA DE BARRO
Fuente de agua	MANANTIAL SAGRADO
Número de destilaciones	DOS
Categoría	ANCESTRAL
Clase	JOVEN 100% AGAVE
Presentaciones	750 ML 375 ML
Capacidad de producción	500 LTS POR MES



Mezcal Arroqueño *a. Americana*

Maestro mezcalero	ANGEL CRUZ ROBLES
Finca	CERROS DE SOLA DE VEGA
Cosecha	MANO, TRANSPORTADO EN BURRO
Tierra	MONTAÑAS DE MEDIANA ALTURA, TIERRA CON POCA HUMEDAD
Elevación	1500 M
Leña	ENCINO Y ENEBRO
Duración de horneado	72 HORAS
Lugar de cosecha	EL LAZO VILLA SOLA DE VEGA , OAXACA
Edad del agave	18-20 AÑOS PARA MADURACIÓN
Tipo de producción	ANCESTRAL
Tipo de horneado	TRADICIONAL DE TIERRA CÓNICO CON LEÑA DE ENCINO Y PIEDRA
Molienda	CON MASO Y CANOA DE MADERA DE ENCINO
Fermentado	LEVADURA NATURAL EN TINAS DE MADERA
Tipo de destilador	OLLA DE BARRO
Fuente de agua	MANANTIAL SAGRADO
Número de destilaciones	DOS
Categoría	ANCESTRAL
Clase	JOVEN 100% AGAVE
Presentaciones	750 ML 375 ML
Capacidad de producción	500 LTS POR MES



Mezcal Jabalí *a. Convallis*

Maestro mezcalero	ANGEL CRUZ ROBLES
Finca	CERROS DE SOLA DE VEGA
Cosecha	MANO, TRANSPORTADO EN BURRO
Tierra	MONTAÑAS DE MEDIANA ALTURA, TIERRA CON POCA HUMEDAD
Elevación	1500 M
Leña	ENCINO Y ENEBRO
Duración de horneado	72 HORAS
Lugar de cosecha	EL LAZO VILLA SOLA DE VEGA , OAXACA
Edad del agave	9 AÑOS PARA MADURACIÓN
Tipo de producción	ANCESTRAL
Tipo de horneado	TRADICIONAL DE TIERRA CONICO CON LEÑA DE ENCINO Y PIEDRA
Molienda	CON MASO Y CANOA DE MADERA DE ENCINO
Fermentado	LEVADURA NATURAL EN TINAS DE MADERA
Tipo de destilador	OLLA DE BARRO
Fuente de agua	MANANTIAL SAGRADO
Número de destilaciones	DOS
Categoría	ANCESTRAL
Clase	JOVEN 100% AGAVE
Presentaciones	750 ML 375 ML
Capacidad de producción	500 LTS POR MES



Mezcal Mexicanito *a. Sp*

Maestro mezcalero	ANGEL CRUZ ROBLES
Finca	CERROS DE SOLA DE VEGA
Cosecha	MANO, TRANSPORTADO EN BURRO
Tierra	MONTAÑAS DE MEDIANA ALTURA, TIERRA CON POCA HUMEDAD
Elevación	1500 M
Leña	ENCINO Y ENEBRO
Duración de horneado	72 HORAS
Lugar de cosecha	EL LAZO VILLA SOLA DE VEGA , OAXACA
Edad del agave	10 AÑOS PARA MADURACIÓN
Tipo de producción	ANCESTRAL
Tipo de horneado	TRADICIONAL DE TIERRA CONICO CON LEÑA DE ENCINO Y PIEDRA
Molienda	CON MASO Y CANOA DE MADERA DE ENCINO
Fermentado	LEVADURA NATURAL EN TINAS DE MADERA
Tipo de destilador	OLLA DE BARRO
Fuente de agua	MANANTIAL SAGRADO
Número de destilaciones	DOS
Categoría	ANCESTRAL
Clase	JOVEN 100% AGAVE
Presentaciones	750 ML 375 ML
Capacidad de producción	500 LTS POR MES



Para ustedes.



Mezcal Ancestral 3000 Noches
Villa Sola de Vega, Oaxaca, México | 951.234.54.23 | www.mezcalancestral3000noches.com

