

DISFRUTA EL ESPIRITU AVENTURERO



MEZCAL
MALA IDEA[®]





❧ NUESTRO MEZCAL ❧

Las Malas Ideas conducen a Aventuras increíbles. Nuestro mezcal representa la Aventura y el espíritu artesanal de aquellos que tuvieron el valor de seguir su pasión. Todos en Mala Idea vivimos el espíritu daventurero y estamos en una búsqueda constante de los mejores Agaves, sin importar las distancias o los desafíos que encontramos. Muchos dijeron que era una "Mala Idea" esta búsqueda, pero nuestro compromiso es continuar con este conocimiento ancestral de la alquimia para honrar el agave y sus métodos tradicionales de cultivo, cosecha, cocimiento, fermentación y destilación. Desde Espadín silvestre y semi-cultivado, hasta agaves verdaderamente silvestres como Tobala, Cuishe, epeztate, Mexicano, Cupreata, elaboramos nuestro Mezcal en micro lotes para garantizar la mejor calidad y el mejor Mezcal en el mercado. Mezcal Mala Idea crea nuestro mezcal como se ha hecho durante 400 años. Cosechamos solo agaves capones, Cocinamos nuestras piñas en un horno de piedra, retirándolas en el momento exacto. Molemos los agaves cocidos con una "tahona" de 1.5 toneladas tirada por nuestro caballo e implementamos un proceso de fermentación al aire libre que utiliza levaduras salvajes ambientales durante 90-118 horas. Luego, destilamos dos y tres veces el espíritu en nuestros alambiques de cobre para crear el Mezcal más refinado, sabroso y equilibrado disponible. Una experiencia verdaderamente mística y seductora para todos nosotros en Mala Idea. ¡Esto es lo que hay en nuestras botellas! ¡El espíritu nativo de México, el corazón y el alma de Oaxaca!



❧ MEZCAL ❧
MALA IDEA®

Marcos Mendoza
CEO/Founder

MEZCAL MALA IDEA® RECETAS



BLACK SNAKE MOAN

- 4 moras trituradas
- Mezcal Mala Idea Cuisine
- .75 oz de jugo de lima fresco
- .75 oz de Miel de agave
- .25 oz de jugo de toronja fresca
- hielo picado
- Cubra con kombucha de piña y melocotón
- decorar con rodajas de limón verde y moras



ROCIO DE OAXACA

- 2 oz Mezcal Mala Idea Espadín
- .75 oz de campari
- .75 oz de amaro montenegro
- .25 oz de falernum de terciopelo
- Una pizca de amargo de angostura
- Adorne con rodajas de manzana verde.



THE PRISKILLA

- 1.5 oz Mezcal Mala Idea Tobala
- .75 oz green chartreuse
- .75 oz LUXARDO
- .75 oz Jugo de lima
- Pizca de Bitters de Piña
- Adorne un rodajas de manzana verde

OAXACAN SUNRISE

- 2 oz Mezcal Mala Idea Espadín.
- .5 oz de granadina
- .5 oz de jarabe de maracuyá
- .75 oz de jugo de limón fresco
- Adorne con 3 hojas de menta.



SWEET GINGER BROWN

- 1.5 oz Mezcal Mala Idea Cuisine
- .75 oz de jugo de limon fresco
- .5 oz de Miel de agave infundido con canela
- .5 oz de licor de jengibre
- .5 oz de jerez fino
- Clara de huevo
- Cubra con kombucha de cayena de limón
- Espolvorear con canela fresca



AZTEC GOLD

- 2 oz Mezcal Mala Idea Espadín
- .25 oz miel de agave ahumado
- 2 pizcas de amargo de angostura
- 2 pizcas de amargo de chocolate azteca
- Revuelva y cuele sobre hielo.
- Adorne con una ralladura de naranja o limón, exprimiendo los aceites por encima.



SPICE TRADE

- Embrolla 3 rodajas de manzana verdes.
- .75 oz miel de agave infusionado con canela
- .75 oz jugo de limon
- .5 oz miel de hierba de limon
- 2 oz Mezcal Mala Idea Cuishe
- Adorne con rodajas de manzana y Canela.





7 500327 079688

ESPADIN 100% MAGUEY

Visión. Cristalino, límpido. Perlado adecuado cuando se sirve. Como la copa es oscilado al observar, este espíritu refleja una alta densidad en su cuerpo.

Olor. Fragancia fuerte, estructurada con limón fresco, semillas de hierba y sutil aroma ahumado, se complementa con matices de cáscara de naranja confitada y esencias florales.

Sabor. Bouquet con fuerza, notas cítricas, seco en boca, confirmación de promesas olfativas, retrogusto agradable y persistente.

Maridaje de alimentos. Como aperitivo servido con mariscos, queso fresco y muy versátil con cualquiera comida.

Cómo beberlo. Excelente para cócteles o solo con suprema de naranja y sal de chile.

MAGUEY: ESPADIN

REGIÓN: SAN JUAN DEL RIO

EDAD DEL AGAVE: 11-12 AÑOS

ALTITUD: 1780 M.S.N.M.

COCCIÓN: HORNO CÓNICO DE PIEDRA

TRADICIONAL 120 HORAS

MOLIENDA: TAHONA, CANTERA ROSA

AGUA: DE MANANTIAL

FERMENTACIÓN: LEVADURA SALVAJE. TINA

DE MADERA DE OCOTE

DOBLE DESTILACIÓN: ALAMBIQUE DE COBRE



Espadin (Angustifolia Haw)

DISFRUTA EL ESPIRITU AVENTURERO

Las Grandes Aventuras
empiezan con una Mala Idea

Para más aventuras visita
visit www.mezcalmalaidea.com

CUISHE

100% MAGUEY SILVESTRE

Visión. Cristalino, límpido con matices azul plateado. Perlado adecuado cuando se sirve. Con una densidad media se aprecia en el momento en que el líquido oscila en la copa.

Olor. Fragancia típica del agave cocido. Aroma a resinas naturales. Aceitunas y final afrutado, se complementa con matices minerales dulces y húmedos lodo.

Sabor. Inicio intenso con notas minerales gran presencia de notas de aceituna verde, sequedad en la boca. Con un toque de tabaco y chocolate amargo amargo. Presencia de humo ligero y barro húmedo.

Maridaje de alimentos. Servido con cocina mediterránea/ americana, frescos quesos y aceitunas. Un buen Puro Solera Maduro para terminar la noche con este Robusto Cuishe.

Cómo beberlo. Solo con supremas de naranja.

MAGUEY: CUISHE

REGIÓN: SAN PEDRO TOTOLAPAM

EDAD DEL AGAVE: 16 AÑOS

ALTITUD: 940 M.S.N.M.

COCCIÓN: HORNO CÓNICO DE PIEDRA

TRADICIONAL 120 HORAS

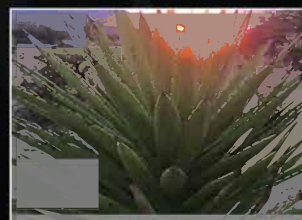
MOLIENDA: TAHONA, CANTERA ROSA

AGUA: DE MANANTIAL

FERMENTACIÓN: LEVADURA SALVAJE. TINA

DE MADERA DE OCOTE

DOBLE DESTILACIÓN: ALAMBIQUE DE COBRE



Cuishe (Karwinskii Zuuc)

DISFRUTA EL ESPIRITU AVENTURERO

Las Grandes Aventuras
empiezan con una Mala Idea

Para más aventuras visita
visit www.mezcalmalaidea.com



7 500327 079664

TEPEZTATE 100% MAGUEY SILVESTRE

Visión. Cristalino y seductor.

Olor. Fragancia típica del agave cocido. Sutil aire fresco del océano ahumado y suelo húmedo. Armonioso y sedoso.

Sabor. Equilibrado de inicio con notas dulces, seco en boca. Floral, herbáceo y con matices especiados. Destacados de agave cocido y salmuera.

Marinaje de alimentos. Servido con aceitunas, manchego, mariscos y Ostiones crudos.

Cómo beberlo. Solo con supremas de naranja o piña.

MAGUEY: TEPEZTATE

REGIÓN: SANTIAGO MATATLAN

EDAD DEL AGAVE: 22-25 AÑOS

ALTITUD: 1740 M.S.N.M.

COCCIÓN: HORNO CÓNICO DE PIEDRA

TRADICIONAL 120 HORAS

MOLIENDA: TAHONA, CANTERA ROSA

AGUA: DE MANANTIAL

FERMENTACIÓN: LEVADURA SALVAJE. TINA

DE MADERA DE OCOTE

DOBLE DESTILACIÓN: ALAMBIQUE DE COBRE



Tepezate (Marmoratha)

DISFRUTA EL ESPIRITU AVENTURERO

Las Grandes Aventuras
empiezan con una Mala Idea

Para más aventuras visita
visit www.mezcalmalaidea.com



7 500327 079695

TOBALA 100% MAGUEY SILVESTRE

Visión. Cristalino, límpido con matices verde plateado. Perlado adecuado al servirse. Una densidad media que se aprecia en el momento en que el líquido oscila en la copa.

Olor. Fragancia de miel y cítricos. Gran presencia aromática de fruta tropical madura con ligeras notas de pimienta roja y aceitunas.

Sabor. Cremoso en la boca, gran presencia de notas de aceituna verde, con sequedad en la boca. El postgusto es persistente con presencia de notas de pimienta roja y aceitunas.

Maridaje de alimentos. Como aperitivo servido con carnes blancas a la brasa y quesos blandos.

Cómo beberlo. Solo con supremas de naranja y sal de Gusano.

MAGUEY: TOBALA

REGIÓN: SAN JUAN DEL RIO

EDAD DEL AGAVE: 10-12 AÑOS

ALTITUD: 1780 M.S.N.M.

COCCIÓN: HORNO CÓNICO DE PIEDRA

TRADICIONAL 120 HORAS

MOLIENDA: TAHONA, CANTERA ROSA

AGUA: DE MANANTIAL

FERMENTACIÓN: LEVADURA SALVAJE. TINA
DE MADERA DE OCOTE

DOBLE DESTILACIÓN: ALAMBIQUE DE COBRE



Tobala (Potatorium Zumm)

DISFRUTA EL ESPIRITU AVENTURERO

Las Grandes Aventuras
empiezan con una Mala Idea

Para más aventuras visita
visit www.mezcalmalaidea.com



7 503034 538004

ENSAMBLE TOBY 100% MAGUEY

Visión. Cristalino, Brillante, Plateado.

Olor. Exquisitas notas herbáceas y de agave cocido, aromático y dulce.

Sabor. Gran estructura de 3 agaves. Matices minerales y con un fresco y seco regusto. Esencias de flores silvestres con un final dulce de chocolate negro.

Maridaje de alimentos. Con cocina mediterránea, marisco a la plancha, ostras, verduras a la plancha.

Cómo beberlo. Solo o con suprema de naranja o manzana. Después de la cena, sorbo.

MAGUEY: ESPADIN 33.3%, TOBALA 33.3%,
TEPEZTATE 33.4%

REGIÓN: SAN JUAN DEL RIO

EDAD DEL AGAVE: 11, 12, 18 AÑOS

ALTITUD: 1780 M.S.N.M.

COCCIÓN: HORNO CÓNICO DE PIEDRA

TRADICIONAL 120 HORAS

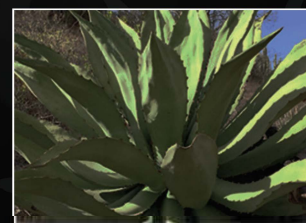
MOLIENDA: TAHONA, CANTERA ROSA

AGUA: DE MANANTIAL

FERMENTACIÓN: LEVADURA SALVAJE. TINA

DE MADERA DE OCOTE

DOBLE DESTILACIÓN: ALAMBIQUE DE COBRE



Tepezmate (Marmorata)

DISFRUTA EL ESPIRITU AVENTURERO

Las Grandes Aventuras
empiezan con una Mala Idea

Para más aventuras visita
visit www.mezcalmalaidea.com



7 500327 079671

AÑEJO 100% MAGUEY ESPADIN MEZCAL ARTESANAL • 1 AÑO

Visión. Limpio y brillante. Tono ámbar claro con destellos dorados. Tiene un maravillosoperlado y una densidad persistente reflejada en la capa resaltada en las paredes de la copa.

Olor. Delicado y complejo con olor a agave cocido, presencia de miel, un ligero Nota de maderas finas. Muy elegantes tostados y ahumados. Puedes apreciar el sutiles notas de hierbas tostadas.

Sabor. Amable al paladar, bien estructurado. Confirmación de las promesas olfativas. Notas de maguey y miel, tostados y ahumados muy sutiles. Fresco asado, vainilla y caramelo. Elegante y sedoso.

Marinaje de Alimentos. Ideal para acompañar carnes rojas. Como digestivo: Con caramelo de coco o chocolate.

Cómo beberlo. Como aperitivo o digestivo, con hielo o solo.

MAGUEY: ESPADIN

AÑEJAMIENTO: 1 AÑO EN BARRICAS DE
ROBLE BLANCO

REGIÓN: SANTIAGO MATATLAN

EDAD DEL AGAVE: 8-10 AÑOS

ALTITUD: 1740 M.S.N.M.

COCCIÓN: HORNO CÓNICO DE PIEDRA
TRADICIONAL 120 HORAS

MOLIENDA: TAHONA, CANTERA ROSA

AGUA: DE MANANTIAL

FERMENTACIÓN: LEVADURA SALVAJE. TINA
DE MADERA DE OCOTE

DOBLE DESTILACIÓN: ALAMBIQUE DE COBRE



Espadin (Angustifolia Haw)

DISFRUTA EL ESPIRITU AVENTURERO
Las Grandes Aventuras
empiezan con una Mala Idea

Para más aventuras visita
visit www.mezcalmalaidea.com



7 500327 079657

100% MAGUEY ESPADIN PECHUGA

Destilado con pecho de conejo y
frutos de la región.

MEZCAL ARTESANAL

Edición limitada a 300 botellas



MAGUEY: ESPADIN

REGIÓN: SAN JUAN DEL RIO

EDAD DEL AGAVE: 12 AÑOS

ALTITUD: 1780 M.S.N.M.

COCCIÓN: HORNO CÓNICO DE PIEDRA

TRADICIONAL 120 HORAS

MOLIENDA: TAHONA, CANTERA ROSA

AGUA: DE MANANTIAL

FERMENTACIÓN: LEVADURA SALVAJE. TINA

DE MADERA DE OCOTE

TRIPLE DESTILACIÓN: ALAMBIQUE DE COBRE

DISFRUTA EL ESPIRITU AVENTURERO

Las Grandes Aventuras
empiezan con una Mala Idea

Para más aventuras visita
visit www.mezcalmalaidea.com





Compañía Fiscal

Concepto 8 SA de CV

Marca

Mezcal Mala Idea

Categoría

Mezcal Artesanal
100% Agave

Denomicon de Origen
Envasado de Origen

Certificado por

- AMMA Asociacion de Maguey y Mezcal Artesanal.
- FDA
- NOM 0364X
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)
- Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP SAT).
- Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE).
- Secretaría de Comercio Exterior.

	Capacidad	Peso	Tamaño de Pallet
Botella	750 ml	1.66 kg	33.27h x 9.72w cm
Caja	6 botellas	10.41 kg	36h x 27l x 18.5w cm
Pallet	660 botellas	1170 kg	1.85h x 1.2l x 1w mts

AWARDS

MALA IDEA CUISHE

2015 Mezcal of the Year
NY International Spirits Competition.

2016 Silver Medal Winner
San Francisco World Spirits Competition.

MALA IDEA TOBALA

2016 Silver Medal Winner
San Francisco World Spirits Competition.

MALA IDEA TEPEXTATE

2017 Silver Medal Winner
San Francisco World Spirits Competition.

MALA IDEA ESPADIN CAPON

2017 Double Gold Winner
Las Vegas Global Spirits Award

MALA IDEA ENSAMBLE

2017 Gold Winner
Las Vegas Global Spirits Award

