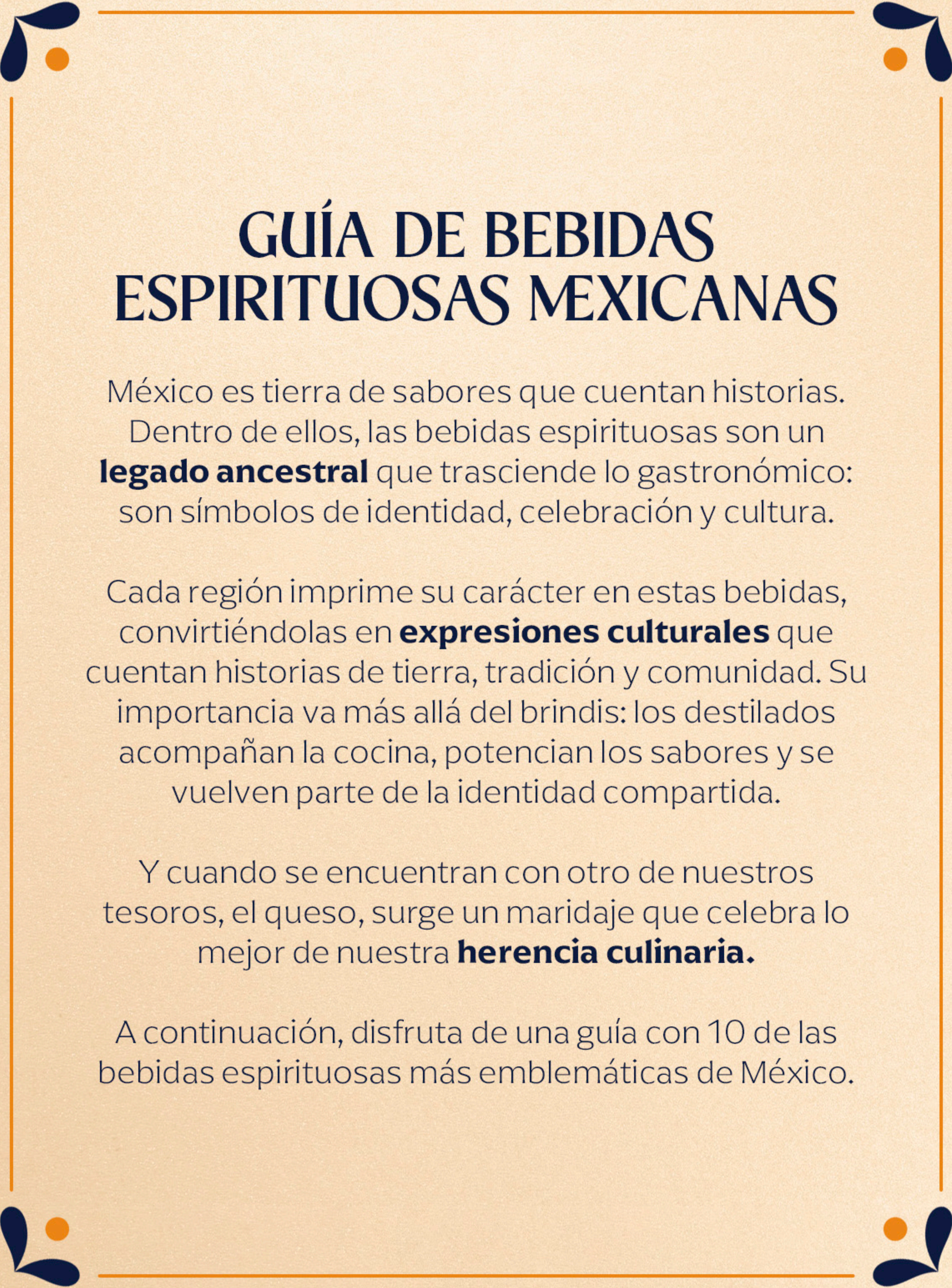




# GUÍA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS







# GUÍA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS

México es tierra de sabores que cuentan historias.

Dentro de ellos, las bebidas espirituosas son un **legado ancestral** que trasciende lo gastronómico: son símbolos de identidad, celebración y cultura.

Cada región imprime su carácter en estas bebidas, convirtiéndolas en **expresiones culturales** que cuentan historias de tierra, tradición y comunidad. Su importancia va más allá del brindis: los destilados acompañan la cocina, potencian los sabores y se vuelven parte de la identidad compartida.

Y cuando se encuentran con otro de nuestros tesoros, el queso, surge un maridaje que celebra lo mejor de nuestra **herencia culinaria**.

A continuación, disfruta de una guía con 10 de las bebidas espirituosas más emblemáticas de México.



# TEQUILA

El tequila es el destilado más emblemático de México, originario de Jalisco y hecho a partir del agave azul. Su Denominación de Origen lo convierte en orgullo nacional. Puede encontrarse en versiones blanco, reposado, añejo y extra añejo, cada una con complejidad distinta.



## MARIDAJE CON QUESO:

**Queso Manchego Navarro:** sus notas suaves y mantecosas equilibran la potencia herbácea y cítrica del tequila blanco.

**Queso Cheddar Añejo Navarro:** con un tequila añejo, la intensidad de ambos crea un maridaje profundo y elegante.



# MEZCAL

“El mezcal no se toma, se besa.” Este destilado artesanal proviene de diferentes especies de agave (espadín, tobalá, tepeztate, entre otros). Con Denominación de Origen en varios estados, el mezcal es sinónimo de diversidad y tradición. Su sabor ahumado y complejo lo hace único.



## MARIDAJE CON QUESO:

**Queso Adobera Navarro:** sus notas cremosas y mexicanas resaltan los toques ahumados del mezcal joven.

**Queso de Cabra Navarro:** la acidez del queso corta la intensidad del mezcal y resalta su complejidad mineral.



# SOTOL

Originario de Chihuahua, Durango y Coahuila, el sotol no proviene del agave sino de la planta Dasylirion. Su carácter es herbal, terroso y especiado, con un perfil menos dulce que el agave pero igualmente lleno de matices.



## MARIDAJE CON QUESO:

***Quesillo Oaxaca Navarro:*** su textura elástica y sabor lácteo suavizan las notas herbales del sotol.

***Queso Gouda Navarro:*** el dulzor ligero del Gouda crea un contraste perfecto con el carácter seco del sotol.



# RAICILLA

Destilado de tradición jalisciense, elaborado principalmente en la Sierra Occidental y la Costa de Jalisco. Su perfil puede ir de cítrico y herbal a más profundo y mineral, dependiendo de la zona de producción.



## MARIDAJE CON QUESO:

**Queso Panela Navarro:** fresco, ligero y versátil, combina bien con raicillas jóvenes de perfil herbal.

**Queso Fresco Navarro:** potencia la frescura y las notas cítricas del destilado, ideal para un maridaje veraniego.



# BACANORA

Bebida con Denominación de Origen de Sonora, producida con agave yaqui o pacífica. Su carácter suele ser más suave que el mezcal, pero conserva toques ahumados y minerales. Es el reflejo del desierto sonorense en una copa.



## MARIDAJE CON QUESO:

**Queso Chihuahua Navarro:** su sabor suave y ligeramente dulce resalta la nobleza del bacanora.

**Queso Crema Navarro:** untuoso y delicado, armoniza con la mineralidad del destilado.



# CHARANDA

Originario de Michoacán. Aunque suele compararse con el ron, la charanda posee una personalidad única: se elabora a partir del jugo fresco de la caña de azúcar, la melaza o una combinación de ambos. Puede ser dulce, especiada y robusta.



## MARIDAJE CON QUESO:

**Queso Cheddar Navarro:** los matices tostados y especiados de la charanda resaltan el carácter robusto del queso, mientras que el dulzor natural del destilado suaviza y redondea su potencia.

**Queso Gouda Navarro:** su dulzor acompaña las notas caramelizadas de la charanda.



# POX

Originaria de las comunidades tzotziles y tzeltales de Chiapas, tiene un fuerte componente ceremonial y espiritual. Su elaboración combina ingredientes profundamente ligados a la tierra: maíz, caña de azúcar y trigo.



## MARIDAJE CON QUESO:

**Queso Panela Navarro:** su frescura ligera equilibra la riqueza de ingredientes del pox y resalta sus notas de maíz.

**Queso de Cabra Navarro:** aporta un contraste ácido que potencia la complejidad herbal y dulce de la bebida.



# COMITECO

El comiteco es una bebida única de México, originaria de la región de Comitán, Chiapas. En boca, el comiteco combina lo mejor de dos mundos: la herbalidad y mineralidad del agave, con la dulzura y suavidad de la caña, resultando en un destilado armonioso, fresco y versátil.



## MARIDAJE CON QUESO:

**Queso Mozzarella Navarro:** su carácter suave y neutro resalta el equilibrio delicado entre las notas herbales del agave y el dulzor de la caña.

**Queso Adobera Navarro:** cremoso y de raíces mexicanas, potencia la riqueza de matices y acompaña la untuosidad del destilado.



# PULQUE

El “néctar de los dioses” es una bebida fermentada, no destilada, elaborada a partir del aguamiel del maguey. Se consume desde tiempos prehispánicos y fue considerada sagrada. Su perfil es suave, lácteo y ligeramente ácido, con cuerpo denso.



## MARIDAJE CON QUESO:

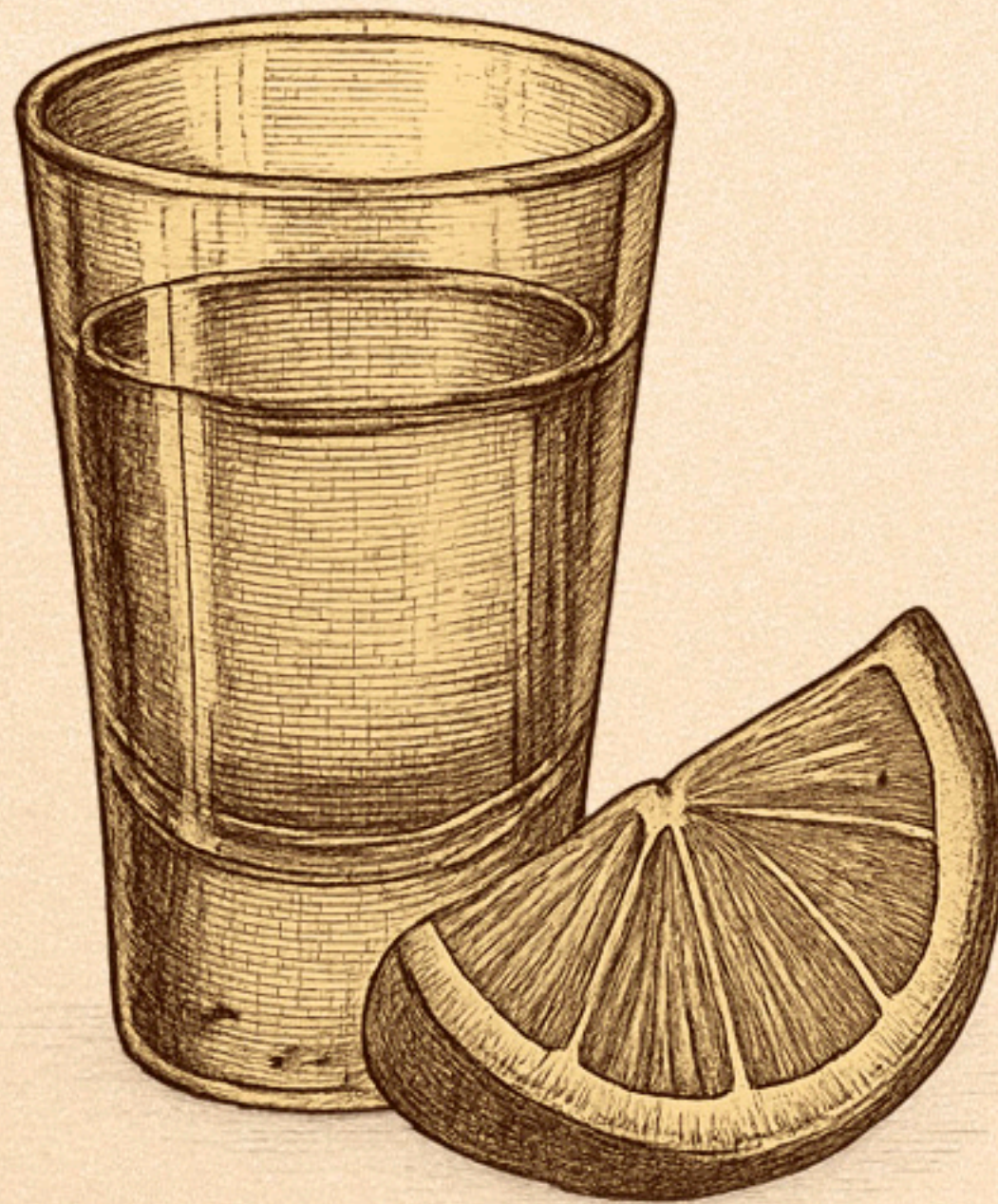
**Queso Fresco Navarro:** acompaña su acidez y suavidad, creando un maridaje muy natural.

**Queso Panela Navarro:** ligero y versátil, se integra con la textura cremosa del pulque.



# TUXCA

Destilado de agave elaborado de manera artesanal en las sierras de Colima y el sur de Jalisco. Su carácter es intenso, con notas terrosas, minerales y ahumadas. Tiene una tradición centenaria y una personalidad fuerte que lo hace especial para conocedores.

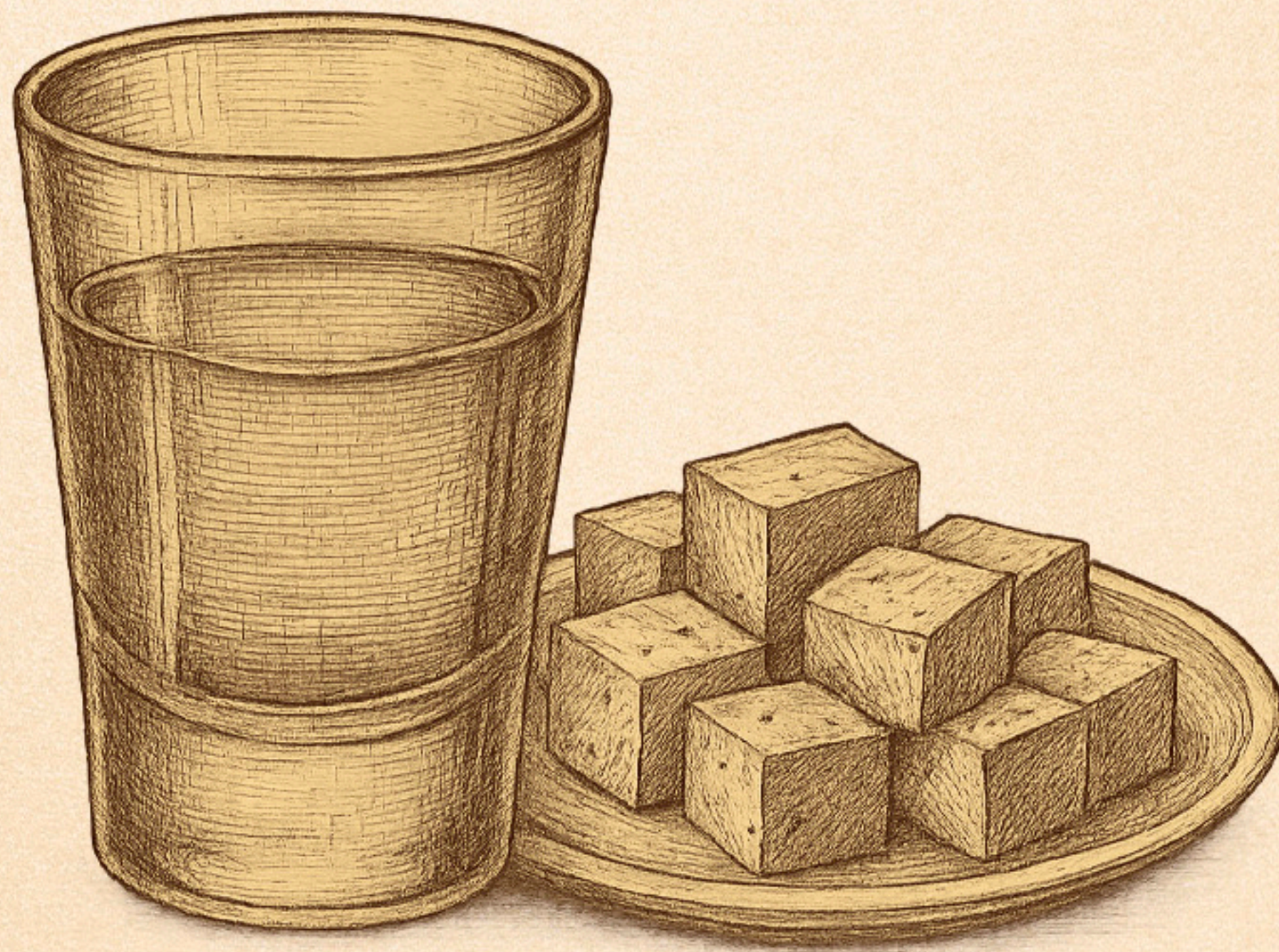


## MARIDAJE CON QUESO:

***Queso Adobera Navarro:*** cremoso y con raíces mexicanas, equilibra la potencia del tuxca.

***Queso Chihuahua Navarro:*** su suavidad resalta el fondo mineral del destilado.





# BRINDA, COMPARTE Y CELEBRA LO NUESTRO

Las bebidas espirituosas mexicanas son mucho más que destilados o fermentados: son relatos líquidos que guardan la memoria de nuestros pueblos, el ingenio de quienes trabajan la tierra y la riqueza de la diversidad cultural que caracteriza a México.

Cada sorbo nos conecta con nuestras raíces, con la tradición de generaciones y con el orgullo de compartir al mundo lo que somos.