



MEZCAL  
**CÓMPLICE**®



**EL SECRETO MEJOR  
GUARDADO DE OAXACA**

---

# ORÍGENES

Todo en nuestras vidas tiene **un origen**, el momento en que sentimos por primera vez aquella emoción que termina por marcar nuestros caminos. **El origen se guarda en lo más valioso de la memoria, siendo un lugar al que siempre es grato regresar.**



**TODA  
COMPLICIDAD  
TIENE UN ORIGEN.**

# ORÍGENES

MEZCAL JÓVEN, 100% AGAVE ESPADÍN



Orígenes nace como una puerta de bienvenida para toda la gama de destilados de Mezcal Cómico; un mezcal con una menor graduación alcohólica (38°) idónea para quienes no están familiarizados con la fuerza del mezcal, una variedad sin el impacto intenso de la bebida que permite consentir al paladar y generar una primera relación armoniosa con el mezcal. Este destilado es, por tanto, un doble punto de partida, un sitio de donde nace la complicidad con el mezcal y, por supuesto, con Mezcal Cómico.

**MAGUEY:** Angustifolia Haw (Espadín), 8 a 10 años

**MEZCAL:** Blanco / Joven

**Alc. Vol.:** 38°

**Alc. Vol.:** 40° (solo para exportación)

**MAESTRO MEZCALERO:** Edgar García

**ZONA DE ORIGEN:** San Baltazar Guelavila, Oaxaca

**SABORES:** Cítricos y frutales suaves

**COLOR:** Cristalino

**AROMAS:** Notas herbales y minerales

**CONTENIDO NETO:** 750 ml





Orígenes Ensamble, es un mezcal perfectamente equilibrado entre la agaves cultivados (Espadín) y un agave silvestre (Cuishe). Logrando así un mezcal frutal, floral y con un toque de complejidad al paladar. Este destilado es, por tanto, un doble punto de partida, un sitio de donde nace la complicidad con el mezcal y, por supuesto, con Mezcal Cómplice.

**MAGUEY:** 70% Angustifolia Haw (Espadín) / 30% Karwinskii (Cuishe)

**MEZCAL:** Blanco / Joven

**Alc. Vol.:** 40°

**MAESTRO MEZCALERO:** Celso Ambrosio

**ZONA DE ORIGEN:** Santiago Matatlán, Oaxaca

**SABORES:** Cítricos, frutal y notas minerales acompañadas de flores

**COLOR:** Cristalino brillante, limpio

**AROMAS:** Ligeramente ahumado con notas herbales y minerales

**CONTENIDO NETO:** 750 ml



**ORÍGENES ENSAMBLE**  
MEZCAL JOVEN, AGAVE ESPADÍN - CUISHE

# CÓMPLICE DE AVENTURA

Las aventuras dan sabor a nuestra vida, nos emocionan y nos hacen sentir jóvenes. Son momentos que dejan una huella y siempre recordamos con una sonrisa.

Un cómplice de aventura está presente en nuestras mejores historias.



## LAS AVENTURAS

SON ANÉCTODAS CUANDO  
SE COMPARTEN CON UN

## CÓMPLICE

# CÓMPLICE DE AVENTURA

MEZCAL JOVEN, 100% AGAVE ESPADÍN



CómplICE de Aventura fue inspirado en el carácter fuerte de sus creadores, da un toque distintivo, propio de un agave noble que ha alcanzado la cúspide de su madurez en el momento exacto. Su sabor puro, definido por la naturaleza del agave espadín, ligeramente ahumado por su proceso perfecto y equilibrado, producen un mezcal de alta calidad, poco agresivo, con tonos frutales -cortos pero intensos- y una terminación persistente que ilumina el paladar y propicia el deseo de emociones intensas herbales y minerales.

**MAGUEY:** Angustifolia Haw (Espadín), 8 a 10 años

**MEZCAL:** Blanco / Joven

**Alc. Vol.:** 43°

**MAESTRO MEZCALERO:** Edgar García

**ZONA DE ORIGEN:** San Baltazar Guelavila, Oaxaca

**SABORES:** Cítricos y frutales, cortos pero intensos

**COLOR:** Cristalino

**AROMAS:** Ligeramente ahumado con notas herbales y minerales

**MARÍDALO CON:** Carnes blancas, chapulines, queso de cabra, antojitos mexicanos o platillos condimentados

**CONTENIDO NETO:** 750 ml

# CÓMPLICE DE AMOR

Encontrar un cómplice de amor, ese que **cambia tu mundo**, con quien compartes intimidad, alegrías y penas, es algo único en la vida. **Un cómplice de amor siempre te apoya, te motiva y te inspira a amar más.**

**EL AMOR  
MÁS ESPECIAL  
ES CÓMPLICE**

**PARA TODA LA VIDA**



# CÓMPLICE DE AMOR

MEZCAL REPOSADO, 100% AGAVE ESPADÍN

Cómplice de Amor, el primer Mezcal Cómplice reposado en barricas de roble americano durante seis largos meses, es el mezcal ideal para seducir al paladar suave y delicado. Su suave textura, obtenida por la incorporación de elementos que los cómplices fundadores reconocían como símbolos de amor hacia una bella mujer, acaricia el paladar, generando una sensación de un mezcal suave pero robusto con la intensidad necesaria para sentirse poseído por esta bebida.

**MAGUEY:** Angustifolia Haw (Espadín), 8 a 10 años

**MEZCAL:** Reposado, 6 meses, madera de roble blanco americano tostado medio

**Alc. Vol.:** 43°

**MAESTRO MEZCALERO:** Epigmenio Martínez

**ZONA DE ORIGEN:** Santa María Albarradas, Oaxaca

**SABORES:** Cítricos y frutales

**COLOR:** Dorado

**AROMAS:** Notas herbales con un ligero toque a vainilla

**MARÍDALO CON:** Postres de chocolate y platillos con toques dulces como chiles en nogada

**CONTENIDO NETO:** 750 ml





---

# CÓMPLICE DE VIDA

El camino de la vida está construido por **personas especiales** con quien compartes tus aventuras, tus amores y tus éxitos. Pero **sólo existe un cómplice con quien lo has compartido todo: tu cómplice de vida.**

**LA ALEGRÍA DE LA VIDA  
ESTÁ EN TENER  
UN CÓMPLICE.**



# CÓMPLICE DE VIDA

MEZCAL AÑEJO RESERVA ESPECIAL, 100% AGAVE ESPADÍN

El mezcal creado para disfrutarse en compañía de la persona que ha estado contigo en los buenos y malos momentos, un sabor que se gesta a lo largo de toda una vida. El único de la línea Mezcal Cómplice hecho con nuestros mezcales más selectos, añejados por más de 6 años en barricas de roble americano (tostado medio), almacenadas cuidadosamente en una cava subterránea, herencia de la familia. Su sabor remite a la serenidad, sabiduría y experiencia que sólo se obtiene a través de los años bien vividos. Un tono dulzón propiciado por el asentamiento y contacto de los azúcares del espadín con las barricas, equiparable a la satisfacción que se alcanza al final de una vida digna de ser recordada por generaciones.



**MAGUEY:** Angustifolia Haw (Espadín), 8 a 10 años

**MEZCAL:** Añejo, 6 años, madera de roble blanco americano tostado medio

**Alc. Vol.:** 39°

**MAESTRO MEZCALERO:** Ignacio Martínez

**ZONA DE ORIGEN:** San Dionisio Ocotepec, Oaxaca

**SABORES:** Cítricos y frutales

**COLOR:** Ocre tostado

**AROMAS:** Madera y chocolate semi-amargo

**MARÍDALO CON:** Un puro de tabaco o quesos azules como Roquefort y Gorgonzola

**CONTENIDO NETO:** 700 ml

# CÓMPLICE DE PASIÓN

Los momentos, objetos y personas que nos apasionan despiertan en nosotros los sentimientos más intensos. **Un Cómplice de Pasión sabe que las metas se alcanzan invirtiendo tiempo, dedicación y esfuerzo;** pero también siendo espontáneos, arriesgados e intrépidos; **comparte la locura de una vida plena.**

**LA PASIÓN  
MÁS GRANDE  
ES LA QUE SE COMPARTE CON  
UN CÓMPLICE**



# CÓMPLICE DE PASIÓN: TOBALÁ

**MAGUEY:** Potatorum

**CRECIMIENTO DEL AGAVE:** 15 años

**MEZCAL:** Joven

**Alc. Vol.:** 46°

**MAESTRO MEZCALERO:** Celso Ambrosio

**ZONA DE ORIGEN:** Santiago Matatlán,  
Oaxaca

**SABORES:** Notas herbales, cítricas y frutales

**COLOR:** Cristalino

**AROMAS:** Ahumados y minerales, con notas  
de pimienta negra y madera

**MARÍDALO CON:** Carnes blancas y quesos  
frescos

**CONTENIDO NETO:** 700 ml



# CÓMPLICE DE PASIÓN: CUIISHE



**MAGUEY:** Karwinskii

**CRECIMIENTO DEL AGAVE:** 10 a 15 años

**MEZCAL:** Joven

**Alc. Vol.:** 46°

**MAESTRO MEZCALERO:** Celso Ambrosio

**ZONA DE ORIGEN:** Santiago Matatlán, Oaxaca.

**SABORES:** Seco intenso, amargo, herbal, spicy, mineral, tabaco, chocolate y camote

**COLOR:** Cristalino

**AROMAS:** Agave cocido, resina natural, aceituna, musgo y frutal

**CONTENIDO NETO:** 700 ml

# CÓMPLICE DE PASIÓN: TEPEZTATE

**MAGUEY:** Marmorata

**CRECIMIENTO DEL AGAVE:** 25 a 30 años

**MEZCAL:** Joven

**Alc. Vol.:** 46°

**MAESTRO MEZCALERO:** Epigmenio  
Martínez

**ZONA DE ORIGEN:** Santa María  
Albarradas, Oaxaca

**SABORES:** Terroso, floral y dulce

**COLOR:** Cristalino

**AROMAS:** Hierbas y raíces

**CONTENIDO NETO:** 700 ml



# CÓMPLICE DE PASIÓN: JABALÍ



**MAGUEY:** Convallis

**CRECIMIENTO DEL AGAVE:** 25 a 30 años

**MEZCAL:** Joven

**Alc. Vol.:** 46°

**MAESTRO MEZCALERO:** Epigmenio  
Martínez

**ZONA DE ORIGEN:** Santa María Albarradas,  
Oaxaca

**SABORES:** Robusto e intenso, seco, láctico,  
ácido, floral, dulce, fruta, madura y pimienta

**COLOR:** Cristalino

**AROMAS:** Láctico, tierra y humedad

**CONTENIDO NETO:** 700 ml

# CÓMPLICE DE PASIÓN: ENSAMBLE

**MAGUEY:** Convallis, Marmorata, Potatorum

**CRECIMIENTO DEL AGAVE:** Jabalí 30 años,  
Tepeztate 35 años, Tobalá 15 años

**MEZCAL:** Joven

**Alc. Vol.:** 46°

**MAESTRO MEZCALERO:** Epigmenio Martínez  
Pérez

**ZONA DE ORIGEN:** Santa María Albarradas,  
Oaxaca

**SABORES:** Dulces, afrutados y picantes,  
intensamente vegetales y terrosos

**COLOR:** Cristalino

**AROMAS:** Ahumados y minerales, con notas de  
pimienta negra y madera

**MARÍDALO CON:** Carnes blancas

**CONTENIDO NETO:** 700 ml





# NUESTROS CÓMPLICES GALARDONADOS

Mezcal Cómplice es sobre tradición, conocimiento, esfuerzo y complicidad. Nuestro amor por la cultura del mezcal nos ha llevado hasta la cima. Con el talento de los mejores maestros mezcaleros, nuestro mezcal ha sido galardonado y reconocido alrededor del mundo.

Compartimos con orgullo los corazones que Mezcal Cómplice ha conquistado:



**TEPEZTATE**

**Medalla Gran Oro,**  
Spirits Selection by  
Concours Mondial de  
Bruxelles  
**2022**



**ENSAMBLE**

(Tepeztate, Jabali, Tobalá)

**Medalla de Plata,**  
Spirits Selection by  
Concours Mondial de  
Bruxelles  
**2021**



**TOBALÁ**

**Medalla Gran Oro,**  
Spirits Selection by  
Concours Mondial de  
Bruxelles  
**2021**



**ENSAMBLE**

(Tepeztate, Jabali, Tobalá)

**Medalla de Oro,**  
Top 99 Mezcales  
Revista Cava  
**2022**



**REPOSADO**

**Medalla de Oro,**  
Sip Awards  
**2017**



**REPOSADO**

**Medalla de Plata**  
Spirits Selection  
**2020**



**AVENTURA**

**Medalla de Plata,**  
San Francisco  
World Spirits  
Competition  
**2017**



**AVENTURA**

**Medalla de Plata,**  
Sip Awards  
**2017**



## **PEDIDOS Y COTIZACIONES**

TEL.: 52 (55) 8596 7720  
[www.mezcalcomplice.com](http://www.mezcalcomplice.com)  
[contacto@mezcalcomplice.com](mailto:contacto@mezcalcomplice.com)