



# CHARANDA EL TARASCO REPOSADO



Patuán, Michoacán  
MÉXICO

MICHOACÁN

## DESTILADERIA

Es en 1907 en esta zona del país cuando el visionario de familia productora de mezcal, Don José Cleofas Murguía Liera, produce esta espirituosa con la marca Uruapan, la cual a sido producida y comercializada ininterrumpidamente desde entonces.

CHARANDA, vocablo ancestral que significa en lengua Purepecha "Tierra Colorada" tal como la arcilla propia de esta zona productora de caña, tan privilegiada en el mundo por su clima excepcional, exuberante vegetación, el agua de sus manantiales, los minerales del eje volcánico y la altura entre 1,200 y 2,500 M.S.N.M para así lograr características únicas sobre las demás variedades de caña,

## PROCESO

La charanda se hace iniciando con el prensado en frío de la caña de azúcar para extraer el jugo. Luego se fermenta en alambiques de cobre y se somete a una rectificación de mostos o doble destilación, obteniendo un licor incoloro. También puede pasar por un proceso adicional de añejamiento en barriles de madera de encino o de roble, obteniendo así un producto refinado de tonalidades ámbar o azul.

La charanda se ofrece comercialmente en tres variedades: blanco, reposado y añejo. En el 2003 se otorgó a este aguardiente la etiqueta de Denominación de Origen Protegida, lo que significa que solo el producto elaborado en 16 municipios específicos de Michoacán.

## NOTAS DE CATA

Vista coloreada caoba claro, ribetas de oro. Olfato disponible y notas de caramelo. Prueba muy buena baile de acidez y alcohol, palado aterciopelado y excelente postgrado charanda denominacion de origen altamente recomendado para beber solamente



### Destiladeria

Casa Tarascos Spirits



### Producto Primario:

Caña de Azúcar



### Grados de Alcohol:

38 % Vol.