



RUPESTRE

Rupestre
es un viaje
al origen.





RUPESTRE



Es una experiencia que te invita a caminar entre cuevas antiguas de la tierra oaxaqueña para descubrir el alma del mezcal desde la tierra y el fuego, y navegar por una cena de autor donde cada plato es una historia viva.



La travesía comienza con una visita a Yagul, donde caminaremos entre vestigios milenarios que narran el nacimiento de la agricultura en Oaxaca y el profundo vínculo entre el hombre y el maguey. Aquí aprenderemos a reconocer distintas especies de agave y la historia que cada una guarda.





La siguiente parte se dará en el palenque del Mezcal Artesanal Noble Coyote en Mitla, donde seremos recibidos con un coctel de bienvenida y botanas tradicionales. Aquí, el Maestro Don Valeriano Monterosa que tiene más de 40 años de experiencia en la producción del mezcal, nos llevará de la mano por los procesos ancestrales que transforman el agave en un espíritu único: donde encenderemos un fuego para vivir una horneada de agave y conoceremos los procesos de molienda, fermentación y destilación.



Seguiremos con una degustación de mezcal. Una cata guiada de seis expresiones cuidadosamente seleccionadas, donde exploraremos aromas, sabores y tradiciones que han pasado de generación en generación.





Al atardecer, disfrutaremos de una comida tradicional oaxaqueña mirando las montañas que rodean Mitla, en un entorno íntimo donde la gastronomía y el paisaje se convierten en parte de la experiencia.



La noche culmina con uno de los momentos más simbólicos del proceso mezcalero: presenciaremos la tradicional tapada del horno de agave. Un ritual ancestral marcado por el fuego, la tierra y la paciencia.





Paquete 1

\$3,000 mxn x persona

Incluye:

- Transporte redondo desde Casa de Sierra Azul, Oaxaca
- Visita y entrada a cuevas ancestrales con pinturas rupestres
- Visita privada al palenque de Mezcal Artesanal Noble Coyote en Mitla
- Cata guiada de seis expresiones de mezcal artesanal
- Recorrido completo del proceso de producción: cocción, molienda, fermentación y destilación
- Comida tradicional oaxaqueña con mezcal, cerveza y agua
- Coctel de bienvenida
- Guía experto bilingüe
- Tiempo opcional para compra de botellas directamente con el productor

Opcional:

- Compra de botellas directo del productor

Duración: 8 hrs

Horario: 2pm - 10pm



Paquete 2

\$5,000 mxn x persona

Incluye:

- Transporte redondo desde Casa de Sierra Azul, Oaxaca
- Visita y entrada a cuevas ancestrales con pinturas rupestres
- Visita privada al palenque de Mezcal Artesanal Noble Coyote en Mitla
- Cata guiada de seis expresiones de mezcal artesanal
- Recorrido completo del proceso de producción: cocción, molienda, fermentación y destilación
- Comida de 5 tiempos con chef especializado acompañada de mezcal, cerveza y agua
- Coctel de bienvenida
- Guía experto bilingüe
- Tiempo opcional para compra de botellas directamente con el productor

No incluye:

- Compra de botellas

Duración: 8 hrs

Horario: 2pm - 10pm

**Rupestre no es sólo un tour.
Es un regreso a la tierra.
Al fuego. A lo esencial.
Una inmersión en la cultura
del mezcal que nos regresa
al origen y nos conecta con
quienes mantienen viva esta
tradición.**





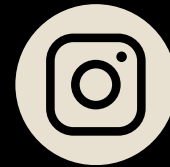
CONTACTO



rupestre.experience@outlook.com



+52 951 579 5022



[@rupestre.experience](https://www.instagram.com/rupestre.experience)