**Carlos Rivera y Santo Gusano ponen en alto el legado del mezcal en México**

**Ciudad de México, a 31 de octubre de 2022.-** En el marco del Día Nacional del Mezcal, bebida tradicional que tiene un profundo apego con la cultura de nuestro país, Mezcal Santo Gusano realizó una cata en Carajillo Masaryk junto al compositor y cantante Carlos Rivera, para ofrecer una de las etiquetas de mayor prestigio en esta categoría.

Los invitados disfrutaron de los atributos propios de Mezcal Santo Gusano, todo de la mano de la sommelier invitada Laura Noguera, quien llevó a los asistentes a través de una experiencia sensorial a través de los sentidos, junto a las deliciosas creaciones del Chef Juan Arroyo.

**Santo Gusano** es un mezcal espadín joven con tonos cítricos que lo hacen diferente y sumamente suave; es el resultado de un proceso de producción artesanal. Reconocido por críticos gastronómicos, importantes medios de comunicación y acreedor del premio: Mezcal del Año en el 2020. Además, ha crecido en el corazón de los seguidores de la marca, ya que como Carlos Rivera, representa lo mejor de la cultura mexicana, expresa su amor y cariño por aquellos elementos que hacen único a nuestro país.

Para esta cata en honor al Día del Mezcal, Santo Gusano organizó una experiencia sin par: el primer momento se caracterizó por una presentación del propio Carlos Rivera, donde los invitados conocieron, de la mano de la sommelier Noguera las características organolépticas, percibidas por todos los sentidos, de esta etiqueta.

Además, se ofreció un maridaje en el cual los invitados tuvieron el deleite de vivir una primicia exclusiva al apreciar las otras 2 variedades del mezcal: **Espadín Reposado**, ideal para tomarse como un digestivo gracias a la clara expresión del sabor del maguey espadín y el aroma a sus finas notas de roble americano producto de los 6 meses que permanece en barrica. Así como, la edición especial, **Espadín Cuatro Destilaciones**: suave, delicado y ligeramente ahumado con notas a almíbar, se hace acreedor de este nombre por estar cuatro veces destilado en alambiques de cobre, perfecto como aperitivo o en coctelería.

Con esta celebración y en compañía del Chef Juan Arroyo, Laura Noguera, Carlos Rivera y todos los invitados, Santo Gusano celebra el legado del mezcal en México y el mundo, ofreciendo una de las etiquetas más premiadas de la actualidad, creada respetando los procesos artesanales que se han enraizado desde hace décadas en la producción de esta bebida 100% mexicana.

Mezcal Santo Gusano se encuentra disponible en La Europea, Bodegas Alianza, Walmart, Chedraui, El Palacio de Hierro, Liverpool, La Castellana, Amazon, Rappi; entre otros. Para mayor información, visitar: [https://santogusano.com.mx](https://santogusano.com.mx/donde-comprar/)

**Acerca de Mezcal Santo Gusano**

Santo Gusano es un mezcal extraído del maguey espadín, destilado por artesanos oaxaqueños que nos revelan los secretos del pueblo que los vio nacer: San Dionisio Ocotepec, Tlacolula, Oaxaca. Es un mezcal creado a través de un proceso 100 por ciento artesanal y diversidad de terruños, que conjugados con el maguey espadín, hacen de Santo Gusano, una gran experiencia a los sentidos. Ofrece notas organolépticas como una nariz con cítricos sutiles y maguey cocido; una vista cristalina de piernas medias; un gusto con notas de mandarina, lima y naranja y un toque de hierbabuena y menta.

Para más información, visite <https://santogusano.com.mx/>

**CONTACTO PARA PRENSA:**

**Paola Melo | Account Executive**

paola.melo@another.co

**Yahel Peláez | PR Manager**

yahel.perez@another.co