**Explora un nuevo mundo del Mezcal con The Lost Explorer**

**Oaxaca, México a 28 de febrero 2024** - En los últimos años, el mezcal ha experimentado un crecimiento sin precedentes en popularidad y reconocimiento a nivel internacional. Este destilado, profundamente arraigado en la cultura y tradición oaxaqueña, ha ganado admiradores en todo el planeta por su artesanía, complejidad de sabor y conexión con la tierra.

La tendencia hacia prácticas sostenibles en la producción de mezcal refleja un cambio significativo en la industria hacia la responsabilidad ambiental y el compromiso social. Desde el uso de energía renovable, como paneles solares instalados en las destilerías, hasta la adopción de métodos de agricultura regenerativa, las destilerías de mezcal establecen estándares ejemplares en sostenibilidad. Iniciativas como la replantación de agaves, el reciclaje de materiales para la fabricación de botellas y la implementación de tapones biodegradables demuestran un compromiso integral con la conservación del medio ambiente.

En este contexto, destaca la visión, producción y programas que **The Lost Explorer** está generando en torno a la elaboración de su mezcal artesanal como:

**Empoderamiento de la comunidad local:** A través de contratos justos con los productores locales de agave y alianzas con artesanos de la región, The Lost Explorer fortalece la economía local y preserva las tradiciones ancestrales de Oaxaca. Destaca su apoyo a la iniciativa por parte de SiKanda, WEAVE (Women in Entrepreneurship) dirigido a mujeres emprendedoras, y al programa de residencia y mentoría artística a cargo del Maestro Noel Martínez, artesano y líder comunitario en Oaxaca.

**Asociación con un Maestro Mezcalero:** Con más de 40 años de experiencia en la destilación de mezcal, **Don Fortino Ramos** es la fuerza impulsora detrás de The Lost Explorer Mezcal. Reconocido internacionalmente por su destreza en el arte del mezcal, ha sido galardonado con múltiples premios. Trabaja en estrecha colaboración con su hija Xitlali y la comunidad local de productores de mezcal en Oaxaca, honrando métodos artesanales y promoviendo la sostenibilidad en la industria del mezcal.

**Reconocimiento internacional:** The Lost Explorer, lanzado en 2020, ha recibido múltiples premios en importantes competiciones como San Francisco World Spirits Competition, International Wine & Spirit Competition, Ultimate Spirits Challenge, The Spirits Business Tequila & Mezcal Masters, International Spirits Challenge y Difford's Guide. Es Destilado en las afueras de San Pablo Huixtepec, Oaxaca, cada lote es elaborado artesanalmente por el Maestro Mezcalero Don Fortino Ramos.

**Portafolio de agaves:** El **Espadín,** escosechado tras ocho años de crecimiento en los valles de Oaxaca, tiene un sabor dulce y herbáceo con notas de manzana, frutas maduras y una suave capa ahumada. Por su parte el **Tobalá**, se cosecha después de 10 años en cañones áridos de gran altitud, ofreciendo notas de tabaco, cacao, vainilla y cuero, con un equilibrio único entre aromas de madera y sabores a umami. Finalmente, el **Salmiana**, que madura durante 12 años en terruños de gran altitud, se caracteriza por su perfil herbáceo, con notas de chile verde, pomelo y agave fresco después de la lluvia.

Para más información vista [thelostexplorermezcal.com.](https://thelostexplorermezcal.com/es/)

-o0o-

**Acerca de The Lost Explorer**

The Lost Explorer Mezcal es una bebida espiritual artesanal elaborada 100% con agave cultivado en los soleados Valles Centrales de Oaxaca, México. Producido en colaboración con el Maestro Mezcalero Don Fortino Ramos, es un brindis por el empoderamiento de las empresas mexicanas sustentable, en donde al mismo tiempo protege la artesanía, el patrimonio y la biodiversidad de México. Cosechado en armonía con los elementos y al ritmo de la naturaleza, The Lost Explorer Mezcal está profundamente comprometido con las prácticas sustentables. El mezcal más premiado internacionalmente en su primer año de lanzamiento, con sus tres agaves de perfil único; Espadín, Tobalá y Salmiana tiene como objetivo inspirar a las personas a celebrar la tierra y vivir con curiosidad, explorando la maravilla y la diversidad de la planta sagrada del agave.

----------------

**CONTACTO**

**another**

**Paulina Villaseñor | Account Manager**

[paulina.villasenor@another.co](mailto:paulina.villasenor@another.co)