

A close-up photograph of agave leaves, showing their thick, layered structure and serrated edges. The leaves are a deep green color, and the lighting creates strong shadows and highlights, emphasizing their texture. A circular logo is overlaid on the center of the image.

santo
gusano®

MEZCAL ARTESANAL
OAXACA



EL MEZCAL HOY

Una categoría en crecimiento con alto potencial en el Mundo

El mezcal ha evolucionado de ser un destilado de nicho a una categoría premium con fuerte crecimiento internacional.

En España, el mercado se encuentra en una fase aún de descubrimiento, con consumidores cada vez más abiertos a productos auténticos, artesanales y con historia.

El momento de construir una marca referente es justo ahora.

¿POR QUÉ SANTO GUSANO?



RESPALDO EXPERTO

- Santo Gusano fue creado y curado por **Laura “Lala” Noguera**, una de las voces más influyentes de la industria global del agave.
- Jurado en certámenes internacionales y asesora de restaurantes y hoteles de primer nivel.
- Su participación garantiza **consistencia, calidad sensorial y credibilidad técnica** desde el origen.

UN PERFIL QUE AMPLÍA LA CATEGORÍA

- Mezcal **menos ahumado y más amable al paladar**, pensado para atraer nuevos consumidores sin sacrificar autenticidad.
- Notas cítricas y equilibrio que facilitan su adopción en consumo solo y coctelería.

VALIDACIÓN DEL MERCADO

- Reconocido como **Mejor Mezcal del Año en México**.
- Multipremiado internacionalmente.

UNA MARCA CON ESTRUCTURA SÓLIDA

- Alta versatilidad en **on-trade** y **retail especializado**.
- Posicionamiento **medio–premium**, consistente y sostenible.
- Soporte de **marketing** y **producción confiable**.

Experiencia • Calidad • Visión clara de crecimiento

MEZCAL #1 EN MEXICO

ELEGIDO EN CATA A CIEGAS

- Reconocido como el Mejor Mezcal de México por los Premios Agavit (Guía Mezcalier)
- Ganador del premio **Mezcal del Año 2020**
- Clasificado como el primer lugar entre más de 100 marcas.



<https://www.guamezcalier.com>

DISTINGUIDO ENTRE LOS 3 MEJORES MEZCALES DE MÉXICO POR

CNN EXPANSION

EXPANSION

LOS MEJORES MEZCALES DE MÉXICO

Especialistas gastronómicos se reunieron para una cata a ciegas de mezcales, descubriendo un universo de sabores que refleja la riqueza del suelo mexicano.

- Mezcal Santo Gusano
- Mezcal Mil Diablos
- Mezcal Diestro

LOS MEJORES MEZCALES DE MÉXICO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Vista. Color, limpidez, intensidad y brillo.
Olfato. Intensidad, calidad, elegancia y persistencia.
Gusto. Intensidad, calidad, elegancia, persistencia.
Impresión general. Equilibrio, tipicidad, defectos potenciales.

LOS ELEGIDOS
En esta ocasión, los tres mezcales que quedaron seleccionados como los mejores de México son:

- Santo Gusano
- Mil Diablos
- Diestro

OTROS NOTABLES MEZCALES PARTICIPANTES:

- Amarás
- Brujo 1
- Creyente
- Las Garrafas
- Los Danzantes
- Mitre
- Montelobos
- Pierde Almas
- The Last Explorer
- 400 Conejos

*ISCAM es una herramienta encargada de la medición y análisis de las dinámicas de mercado en el Canal Mayoreo. <https://iscam.com/> Lista de Iscam Agosto 2023.

MEZCAL SANTO GUSANO
Originario de San Dionisio Ocotepéc, Oaxaca. Es un mezcal espadín 100% artesanal, con 40° de alcohol, producido por el maestro mezcalero Arturo Martínez.
"Equilibrado, elegante, sutil y complejo".
Armando Camacho, restaurante Contramar.

MEZCAL MIL DIABLOS
De Santiago Matatlán, Oaxaca, el mezcal Mil Diablos es de 38°, producido por el maestro mezcalero Juan Morales.
"Fresco, me recuerda a una cascada o río, elegante, sutil".
Miguel Ángel González, restaurante Cana.

MEZCAL DIESTRO
Procedente de Tlaxiahuatlán, Oaxaca, mezcal Diestro cuenta con 46.6° de alcohol, producido 100% de forma artesanal por el maestro mezcalero Rodolfo Juan Juárez y destilado en cobre.
"Mucha persistencia en boca y buena armonía de matices".
Fernando Torres, restaurante Auna.

PRESENTERO POR: MEXBEST

RECONOCIMIENTOS

2020
México



2022
Bruselas



2023
Londres



2023
California



2023
Italia



2024
China



sg



PRODUCTO INSIGNIA

Santo Gusano • Espadín Joven



- Mezcal Joven (7 años)
- Maguey 100% espadín
- 40° alcohol
- Proceso 100% Artesanal.
- San Dionisio Ocoteppec, Oaxaca
- Curaduría: Lala Noguera.
- Presentación: 700 ml.

NOTAS DE CATA

Nariz: Notas cítricas sutiles y maguey cocido.

Vista: Cristalino de piernas medias.

Gusto: Amable entrada en boca y claras notas de mandarina, lima y naranja, con un toque de hierbabuena y menta.

Maridaje: Perfecto como aperitivo solo o en coctelería. Espléndido con pescados y mariscos, carnes asadas y postres de chocolate.



ESTRATEGIA DE PRECIO EN ESPAÑA



Nuestra estrategia de precio se posiciona en el **segmento medio-premium** del mercado español, permitiendo captar mayor volumen que las marcas ultra-premium, sin competir con mezcales de entrada. Este posicionamiento combina **accesibilidad, calidad y consistencia**, facilitando la rotación y la adopción en los principales canales de consumo.



€32.60



€38.09



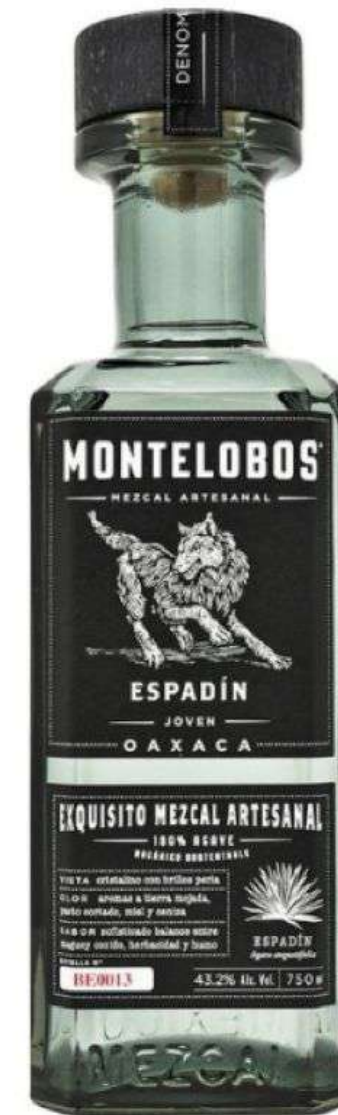
€39.95



€49.95



€54.95



€57.95



€66.95



€91.70

sg

SOCIOS ESTRATÉGICOS

Tras un crecimiento exponencial en México, Santo Gusano inicia su expansión en España respaldado por la calidad del producto, alianzas estratégicas y un equipo directivo con amplia experiencia en el desarrollo de marcas.



Laura Noguera

Socia Fundadora y Curadora de Mezcal Santo Gusano.

Reconocida como una de las voces más influyentes de la industria global del agave, Laura Noguera ha dedicado su trayectoria a dignificar y proyectar los destilados artesanales de México. Miembro del jurado en certámenes internacionales y asesora de restaurantes y hoteles de primer nivel, fue la responsable de definir el perfil sensorial único de Santo Gusano, logrando un mezcal auténtico, equilibrado y refinado. Fundadora de Impulso Sostenible Agavería A.C. y cofundadora de Women of Agave and Mexican Distillates, es una referente en sostenibilidad y en el impulso del liderazgo femenino dentro del universo del agave.



Carlos Rivera

Celebrity Partner

Carlos Rivera es uno de los artistas más reconocidos de México, con una sólida trayectoria internacional como cantante, compositor y protagonista de grandes producciones escénicas. Su voz, carisma y autenticidad lo han convertido en un referente de la música mexicana contemporánea. Con presencia en escenarios, televisión y proyectos culturales a nivel global, representa valores como la disciplina, la excelencia y el orgullo por sus raíces. Estos mismos principios hacen de Carlos el embajador ideal de Santo Gusano: una marca que apuesta por la calidad, la pasión y una expresión genuina de México.



6.2 M



9.6 M

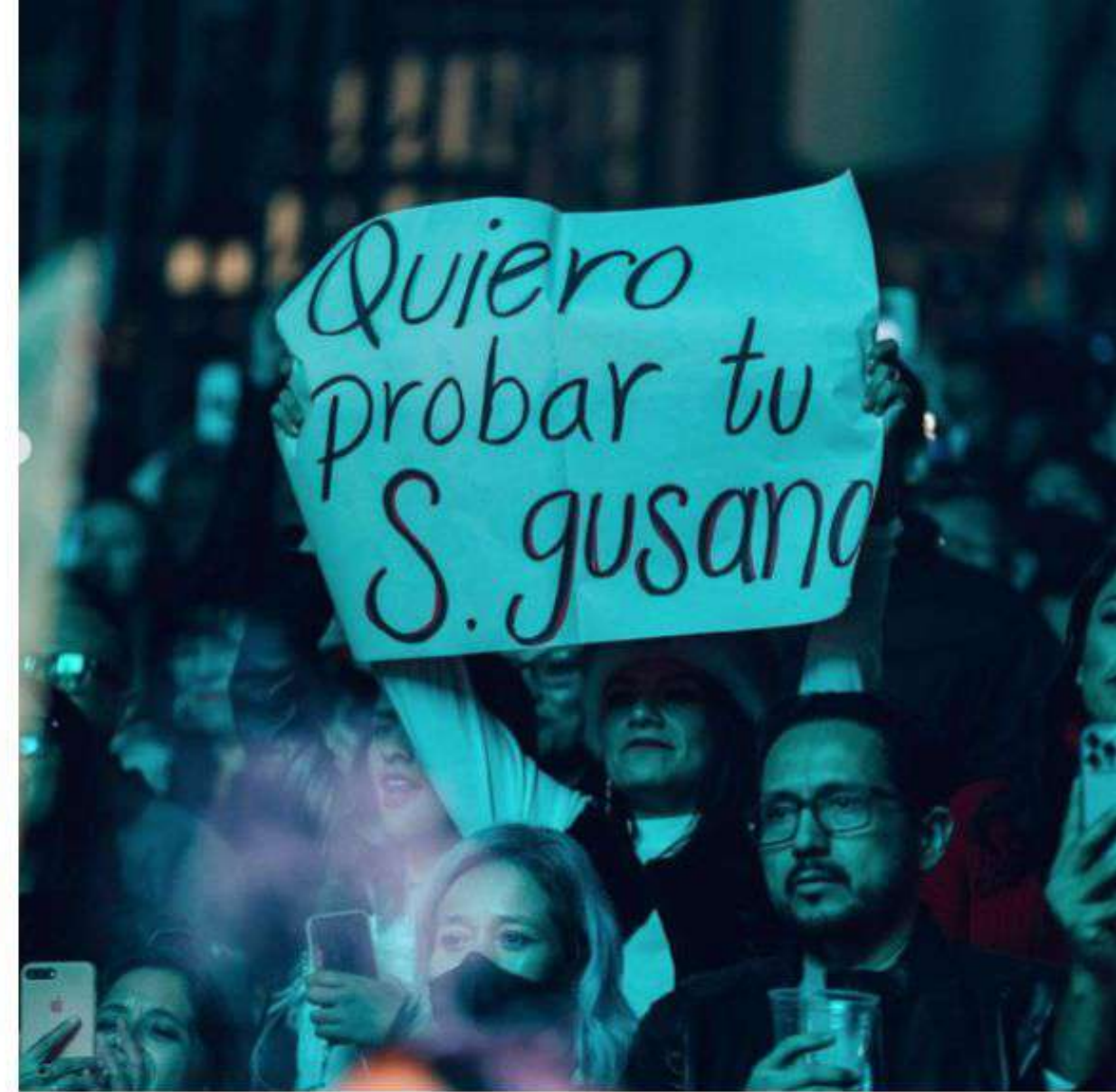
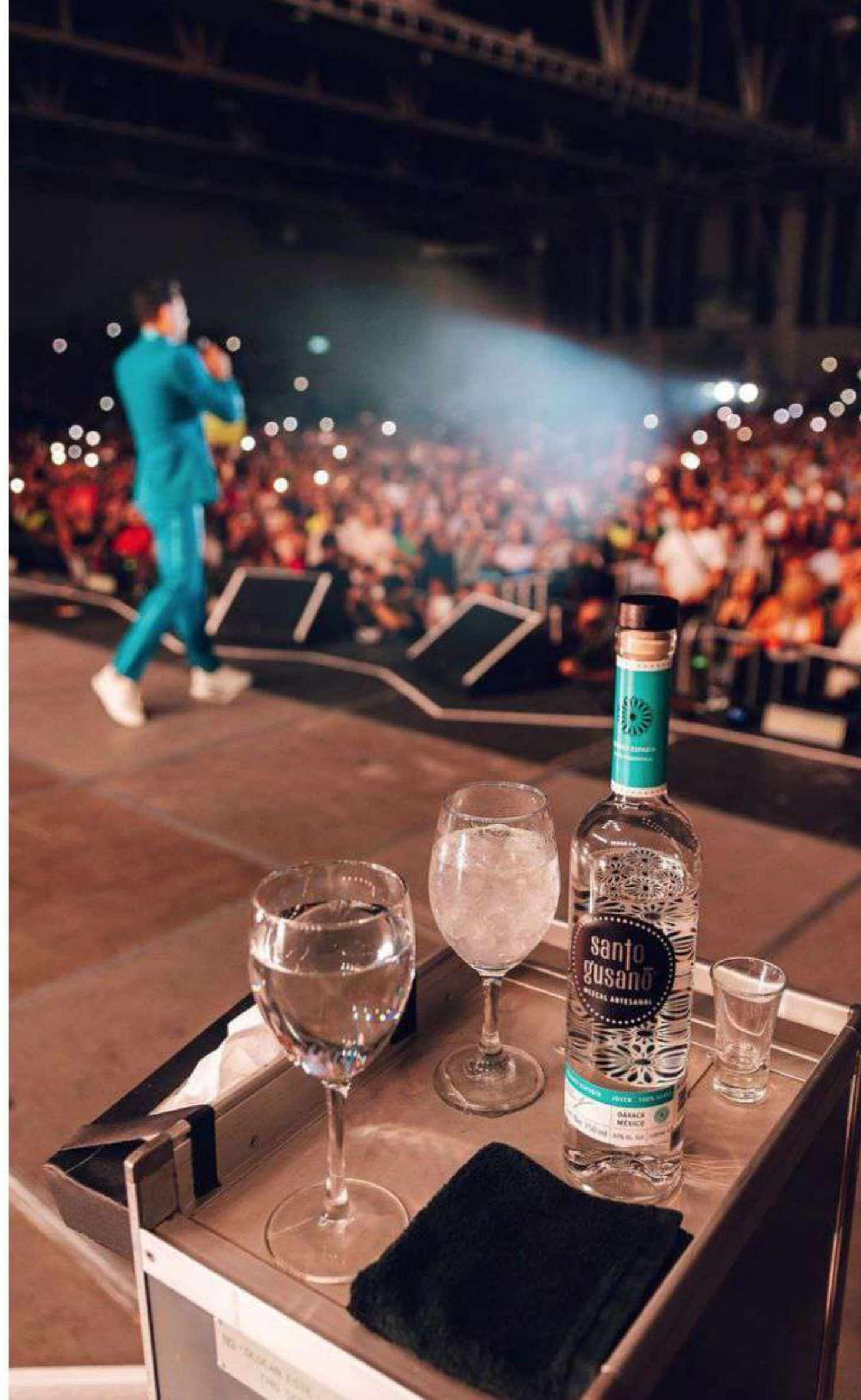


5.6 M



5.7 M

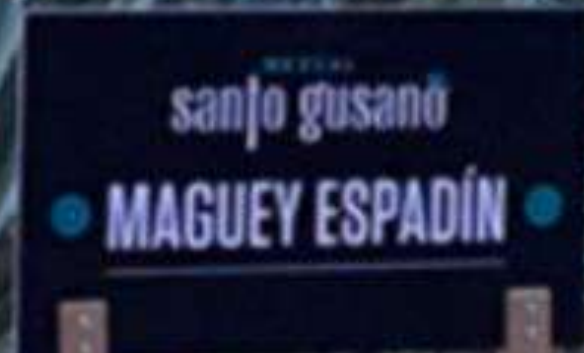




Familia Arrañaga

Productor

Desde nuestros inicios, nos asociamos con el mayor productor de mezcal del mundo, con sede en Oaxaca, lo que garantiza nuestra capacidad de crecimiento y una producción constante y confiable, superior a 3 millones de litros anuales.



sg

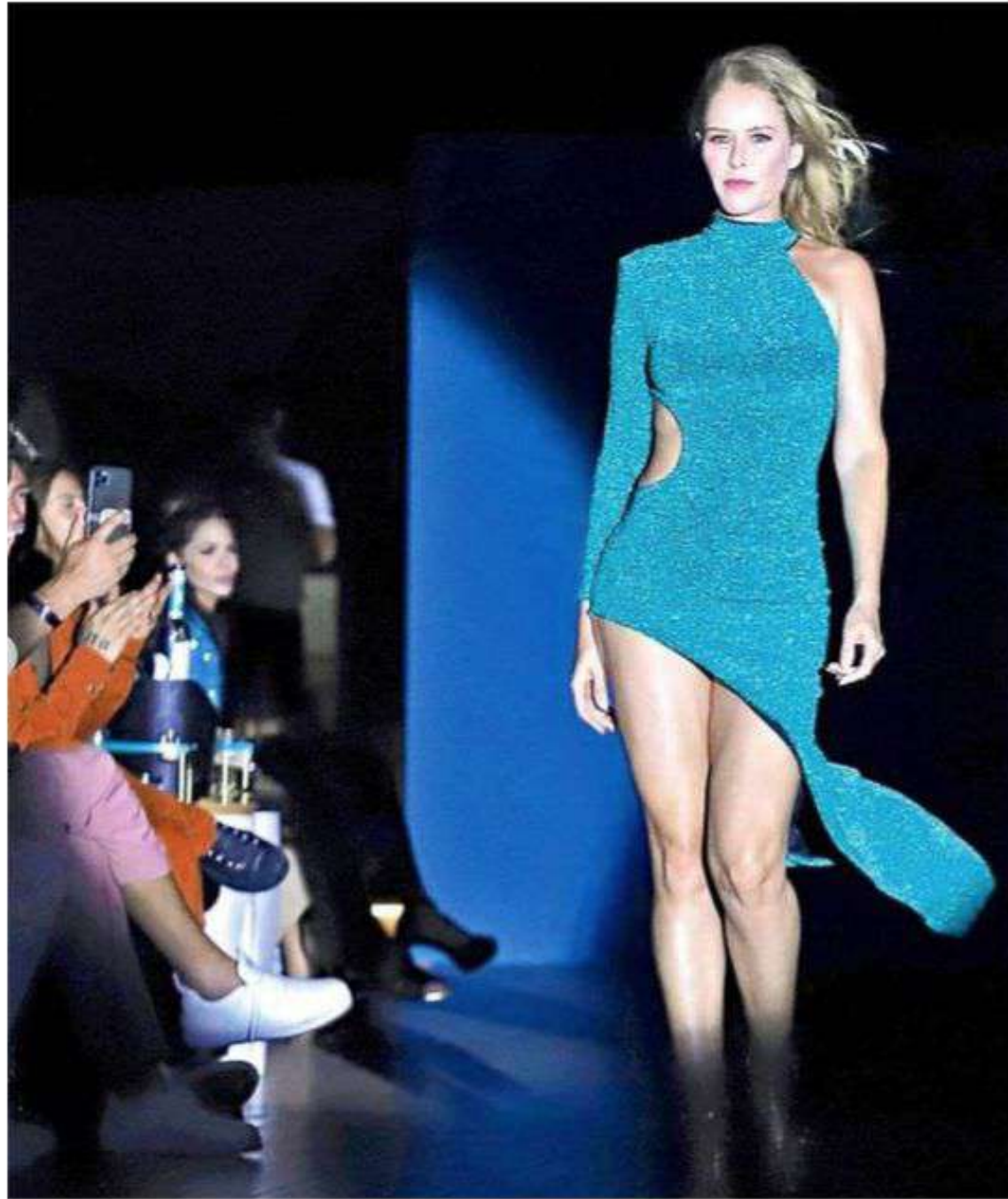


MARKETING

PILARES DE MARKETING



MODA



GASTRONOMÍA



ARTE



MIXOLOGÍA



PLAN DE MARKETING

Santo Gusano llega a España con un **plan de marketing 360° sólido y estructurado**, respaldado por una **inversión relevante y sostenida durante los próximos años**. Nuestro objetivo es construir marca de forma consistente, generar demanda desde el inicio y acompañar el crecimiento del negocio a largo plazo. Esta visión nos permite **impulsar la rotación, acelerar el posicionamiento y alcanzar el objetivo de volumen planteado**, siempre en estrecha colaboración con un distribuidor estratégico.

SOCIAL Digital

PAID MEDIA Digital

OWN MEDIA
Website

PR &
EXPERIENCE
Influencers

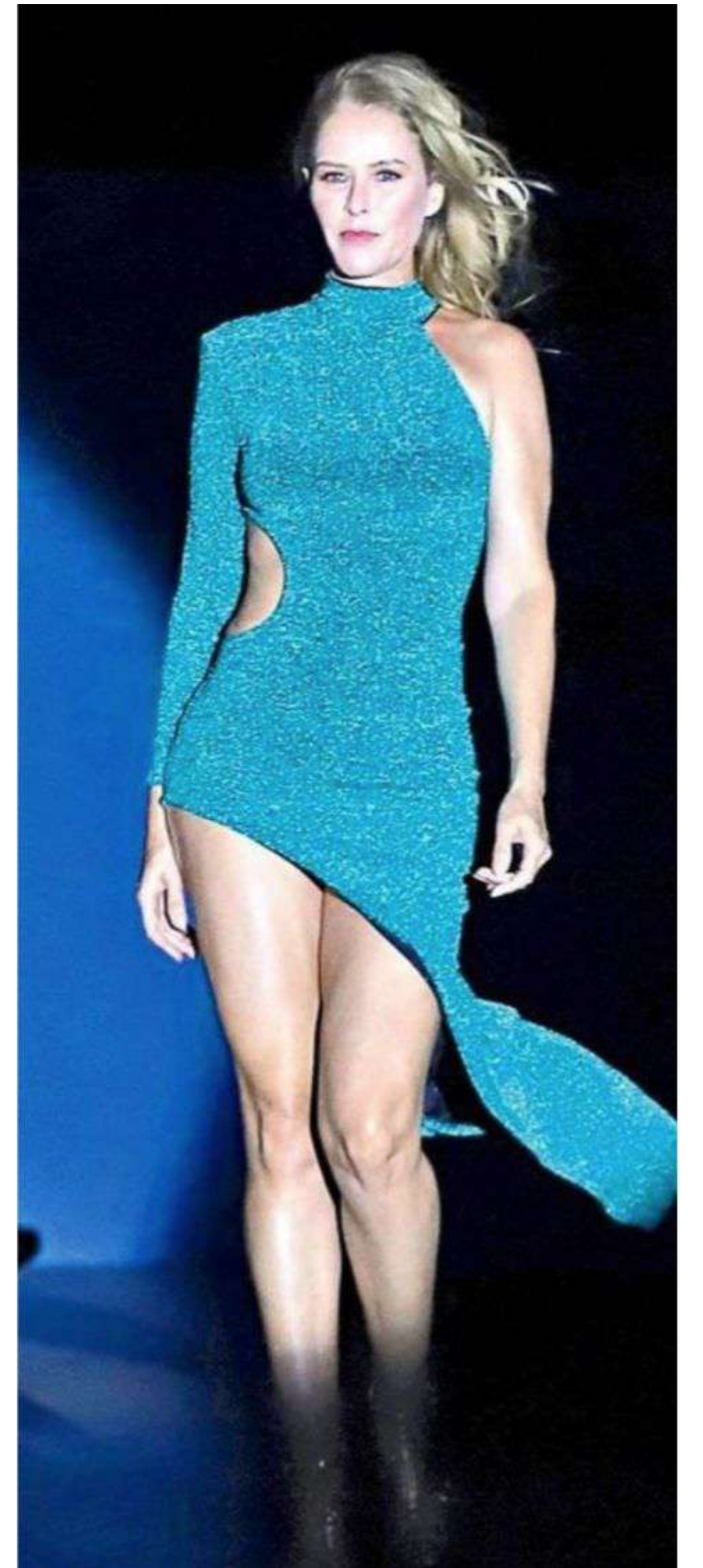


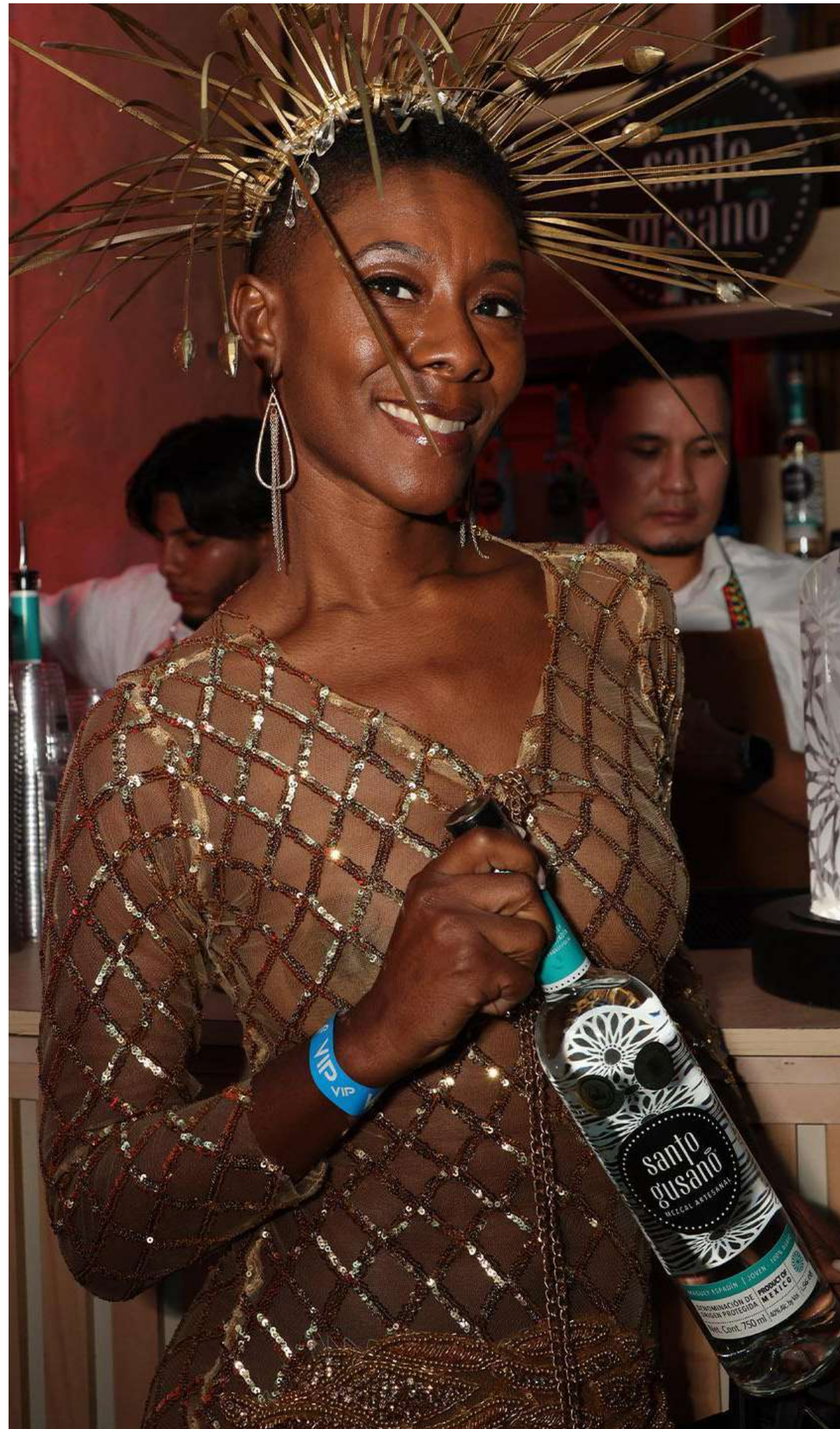
On / Off Premise
Activaciones

Events
Gastronomía / Arte / Moda

Plan 360 basado en el recorrido del consumidor objetivo











Socio Estratégico en Mezcal

SG

Demanda Impulsada por el Consumidor

- Perfil **suave** y accesible con **ahumado ligero**
- Elimina la barrera de “demasiado ahumado / demasiado fuerte”
- **Notas cítricas** alineadas con las preferencias actuales
- **Premiado en catas a ciegas internacionales**

Fortaleza Operativa y Estabilidad de Suministro

- Alianza con el **mayor productor de mezcal en Oaxaca**
- **Capacidad de producción** garantizada
- Perfil **consistente** lote tras lote
- **Precios competitivos** por volumen



Diseñado para Impulsar la Rotación

- Programas de **activación comercial**, incentivos por volumen y competiciones para el personal
 - Presencia en carta y apoyo a cócteles destacados
 - **Activaciones en punto de venta** y eventos de degustación
 - **Exposición digital** impulsada por la marca, alineada con nuestro celebrity partner y red de influencers, en planes estratégicos
 - Programas promocionales orientados a resultados para **incrementar rotación y velocidad de venta**

**Demanda. Estabilidad.
Rendimiento en cada botella.**

CONSTRUYAMOS JUNTOS
LA MARCA REFERENTE DE
MEZCAL EN ESPAÑA.

SALUD!

santogusano.com.mx