

Santo Gusano, el premiado Mezcal de Carlos Rivera, llega a España

El compositor y cantante mexicano tiene la misión de llevar el mezcal a todos los rincones del mundo y ha presentado en Madrid este elixir mexicano junto a la reconocida especialista en destilados de agave y cigar Sommelier, Lala Noguera, en el restaurante de cocina mexicana "La Única"

El mezcal es la bebida más representativa de México, ya que posee grandes bondades gracias a su proceso de elaboración 100% artesanal, (a diferencia del tequila que dejó de serlo hace muchos años); característica que lo hace destacar sobre los demás destilados mexicanos y que ha conquistado no solo el paladar, sino el corazón de muchos en todo el mundo.

Carlos Rivera, el compositor y cantante mexicano quien se ha confesado como "mezcalero de corazón", habla de otra faceta importante en su vida como parte de Mezcal Santo Gusano y cuenta la historia de como este sueño comenzó. El intérprete mexicano, junto con un grupo de amigos y empresarios amantes del mezcal, decidieron iniciar este proyecto y crear un mezcal auténticamente artesanal para rendirle tributo a su querido México.

En un acto celebrado en Madrid el pasado 29 de octubre, Carlos Rivera, junto con la agave Sommelier Lala Noguera, ha presentado Mezcal Santo Gusano en España. El acto, celebrado en el restaurante La Única, ubicado en el madrileño barrio de Salamanca, comenzó con una cata a ciegas, donde los asistentes han podido probar diversos mezcales. A continuación, el cantante y Lala Noguera explicaron a los presentes las diferencias del mezcal frente a otros destilados, destacando las características que hacen del mezcal una bebida única. Mientras tanto, se realizó una cata vertical donde los invitados han podido probar diferentes tipos de mezcal; para finalizar, Santo Gusano fue presentado en maridaje con la exquisita cocina mexicana del Restaurante La Única.

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, el cual Rivera conoce a detalle: "desde el cultivo de los agaves y su meticuloso cuidado a cargo de los maestros mezcaleros, hasta el proceso de doble destilación en alambique de cobre tradicional, cada elemento que conforma las botellas de este increíble mezcal es posible gracias al esfuerzo diario de todas las familias oaxaqueñas que colaboran con Santo Gusano", comentó el artista.

Para Carlos Rivera y Mezcal Santo Gusano es de suma importancia apoyar siempre a los productores que trabajan fuerte en su elaboración, la comunidad local y complacer a la gente que lo consume, con el objetivo de generar acciones que repercutan de forma positiva en el mundo.

Reconocido por críticos gastronómicos, importantes medios de comunicación y acreedor del premio: Mezcal del Año en el 2020, Mezcal Santo Gusano ha crecido en el imaginario y corazón de los seguidores de la marca que, como Carlos Rivera, representa lo mejor de la cultura mexicana,

expresando su amor y cariño por aquellos elementos que hacen único a este país.

Para finalizar el acto, el artista comentó: "es muy emocionante compartirles esta noticia, pues es un sueño donde se refleja la pasión y orgullo de ser mexicano para así llevar el mezcal a todos los rincones del mundo y poder acompañar los momentos más especiales en la vida de las personas. ¡Salud!"

Reconocido por críticos gastronómicos e importantes medios de comunicación, Mezcal Santo Gusano ha sido acreedor de diversos premios como: Mezcal Revelación y Mejor Mezcal de México en el 2020, por los premios Agavit; así como ganador de diversas medallas entre las que sobresalen la de Oro en el Sip Awards en 2023; Oro en el Spirit Selections del Concurso Mundial de Bruselas en el año 2023 y 2024; y recientemente fue nombrado como uno de los 3 mejores mezcales de México por la Revista Expansión.

Mezcal Santo Gusano hace tributo con su nombre, al gusano blanco del maguey, quien nace en el corazón de la planta y sube por sus pencas hasta convertirse en mariposa y emprender el vuelo como un "Santo" que sube al cielo.

Elaborado del maguey espadín con un mínimo de 7 años de edad, Mezcal Santo Gusano ofrece notas organolépticas con toques 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.

Mezcal Santo Gusano de la mano de Carlos Rivera, se abre camino ahora en el mercado europeo, a donde llega como uno de los destilados más esperados por su gran calidad y versatilidad, ya que se disfruta muy bien solo o en coctelería. Santo Gusano está disponible en restaurantes como La Única y próximamente llegará a los mejores bares, restaurantes y hoteles de Madrid.

Datos de contacto:

Mónica Gallego
nBoca Comunicación con Imagen
659 465 597

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Música](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>