

*mi*  
**OFRENDA**<sup>®</sup>

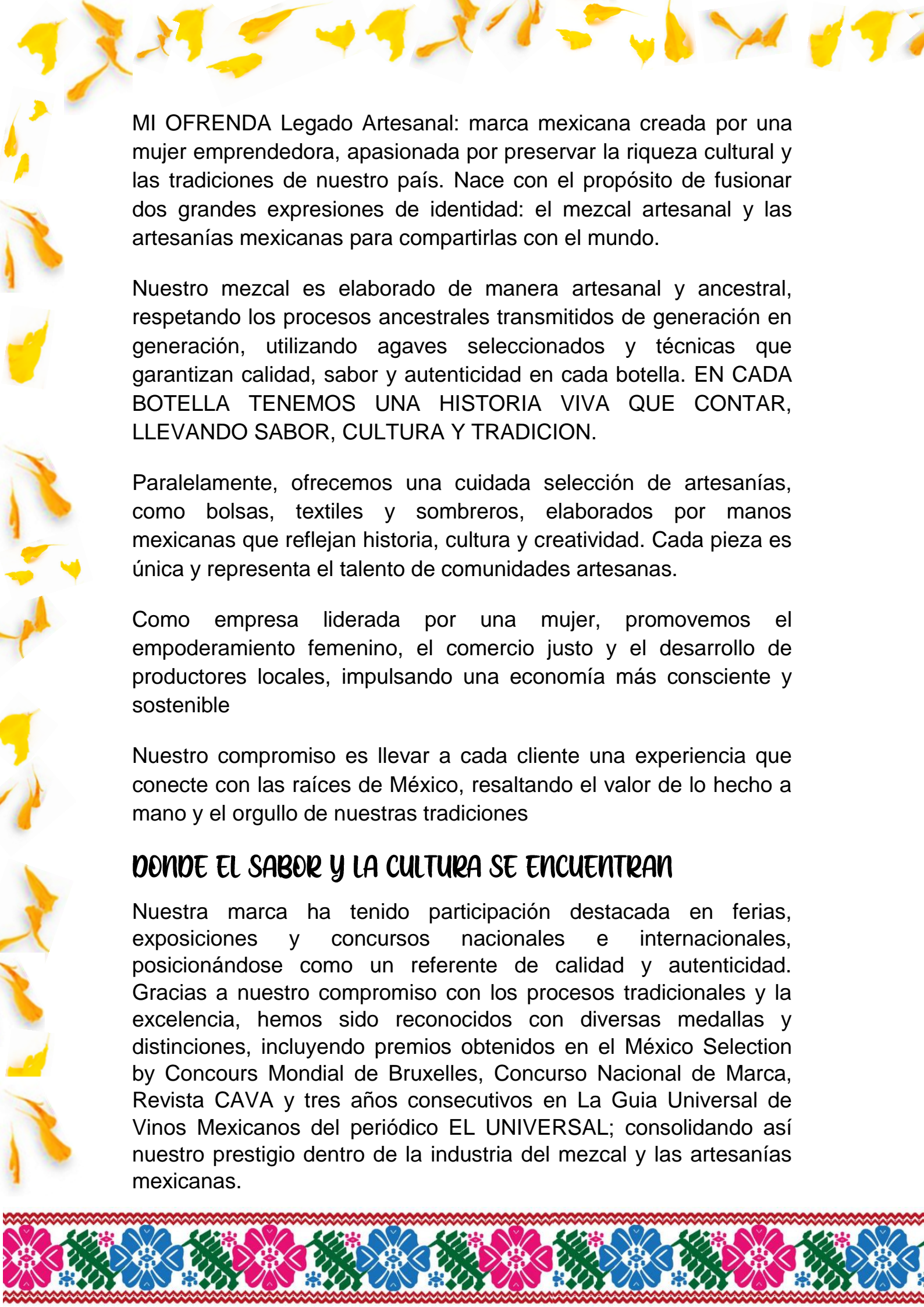
LEGADO ARTESANAL



*Donde el Sabor y la Cultura se encuentran*

NATALI YOLANDA ANDRADE MENDEZ





MI OFRENDA Legado Artesanal: marca mexicana creada por una mujer emprendedora, apasionada por preservar la riqueza cultural y las tradiciones de nuestro país. Nace con el propósito de fusionar dos grandes expresiones de identidad: el mezcal artesanal y las artesanías mexicanas para compartirlas con el mundo.

Nuestro mezcal es elaborado de manera artesanal y ancestral, respetando los procesos ancestrales transmitidos de generación en generación, utilizando agaves seleccionados y técnicas que garantizan calidad, sabor y autenticidad en cada botella. EN CADA BOTELLA TENEMOS UNA HISTORIA VIVA QUE CONTAR, LLEVANDO SABOR, CULTURA Y TRADICION.


Paralelamente, ofrecemos una cuidada selección de artesanías, como bolsas, textiles y sombreros, elaborados por manos mexicanas que reflejan historia, cultura y creatividad. Cada pieza es única y representa el talento de comunidades artesanas.

Como empresa liderada por una mujer, promovemos el empoderamiento femenino, el comercio justo y el desarrollo de productores locales, impulsando una economía más consciente y sostenible

Nuestro compromiso es llevar a cada cliente una experiencia que conecte con las raíces de México, resaltando el valor de lo hecho a mano y el orgullo de nuestras tradiciones

## **DONDE EL SABOR Y LA CULTURA SE ENCUENTRAN**

Nuestra marca ha tenido participación destacada en ferias, exposiciones y concursos nacionales e internacionales, posicionándose como un referente de calidad y autenticidad. Gracias a nuestro compromiso con los procesos tradicionales y la excelencia, hemos sido reconocidos con diversas medallas y distinciones, incluyendo premios obtenidos en el México Selection by Concours Mondial de Bruxelles, Concurso Nacional de Marca, Revista CAVA y tres años consecutivos en La Guia Universal de Vinos Mexicanos del periódico EL UNIVERSAL; consolidando así nuestro prestigio dentro de la industria del mezcal y las artesanías mexicanas.





# *Nuestros Productos*



# Espadin Joven



**MAGUEY:**  
Angustifolia

**REGION:**  
Atlixco, Pue.

**PRODUCTOR:** Maestro Mezcalero  
Antonio Palafox Báez / Natali Andrade

**VOL. ALC.**  
45%

**DESTILACION:**  
Alambique de Cobre

**AROMA:** Amplio en expresión aromática,  
con tonos vegetales, mentolados y de agave  
cocido, así como recuerdos minerales.

**BOCA:**  
Balanceado y con final elegante



# Ensamble



## MAGUEY:

Espadín, Papalometl y Tequilana Weber azul

## REGION:

Atlixco, Pue.

**PRODUCTOR:** Maestro Mezcalero  
Antonio Palafox Báez / Natali Andrade

## VOL. ALC.

45%

## DESTILACION:

Alambique de Cobre

**AROMA:** Floral y hierba seca.

Notas de jazmín y pera.

**BOCA:** Especiado, hierba fresca, pimienta y canela. Toque mineral con un final largo y elegante. Permanencia placentera y buena integración del alcohol.



# Papalometl



**MAGUEY:**  
Papalometl

**REGION:**  
Atlixco, Pue.

**PRODUCTOR:** Maestro Mezcalero  
Antonio Palafox Báez / Natali Andrade

**VOL. ALC.**  
45%

**DESTILACION:**  
Alambique de Cobre

**AROMA:** Fino y Elegante. Notas  
especiadas y balsámicas equilibradas

**BOCA:** Petricor y un toque cítrico con  
de chiles. Ataque amplio y buena estructura  
que aportan un cuerpo alto y final  
prolongado.



# Destilado con Mole Poblano



**MAGUEY:**  
Espadín

**REGION:**  
Atlixco, Pue.

**PRODUCTOR:** Maestro Mezcalero  
Lázaro Contreras / Natali Andrade

**VOL. ALC.**  
50%

**DESTILACION:**  
Ancestral en Olla de Barro

**AROMA:** Desde la primera nariz hay Jazmin y lavanda, hierbas frescas, Chiles secos y un delicado recuerdo mineral

**BOCA:** Notas que evocan a sabores Caseros, una textura corpulenta y ligeramente astringente. Surgen destellos verdes que refrescan el paladar. El final es largo marcado por hojas secas y un ahumado discreto que brinda personalidad al conjunto



# Tepeztate



**MAGUEY:**  
Tepeztate

**REGION:**  
Atlixco, Pue.

**PRODUCTOR:** Maestro Mezcalero  
Lázaro Contreras / Natali Andrade

**VOL. ALC.**  
50%

**DESTILACION:**  
Alambique de Cobre

**AROMA:** azahares, flores blancas y  
Un toque de verde que ilumina con  
Cítricos frescos, y fruta tropical madura.

**BOCA:** Mantiene una línea amable, con  
Un inicio sutil que combina dulzor y acidez  
Ligera, mientras la potencia alcohólica  
Añade tensión sin romper el equilibrio  
De cada sorbo. En retro nasal explotan  
Notas especiadas, cítricos y hierbas frescas.  
**EXTRAORDINARIO FINAL EN TODOS  
LOS SENTIDOS**



Mi Ofrenda es una marca creada en el año 2023, inspirada en la riqueza cultural y artesanal de México. Gracias a la conexión y aceptación de nuestros clientes con la esencia tradicional de la marca, surgió el interés por productos artesanales como carteras y sombreros bordados. Por ello, integramos estas piezas a nuestra línea, fusionando el mezcal con el arte textil mexicano para ofrecer una experiencia auténtica llena de identidad, tradición y cultura.



# Premios de la Marca

**2023** MEDALLA DE PLATA EN EL MÉXICO  
SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES  
/ MEZCAL ESPADIN-SEDE YUCATAN



**2024** MEDALLA DE PLATA EN LA  
COMPETENCIA NACIONAL TOP DE MEZCALES POR  
LA REVISTA CAVA - TOP 99 MEZCALES/MEZCAL  
ESPADIN



**2024** MEDALLA GRAN ORO EN EL  
CONCURSO NACIONAL DE MARCAS 2024  
ORGANIZADO POR LA ACADEMIA DEL MEZCAL Y  
DEL MAGUEY MEZCAL ESPADIN



**2024** MEDALLA DE ORO EN EL MÉXICO  
SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES  
/ MEZCAL ENSAMBLE-SEDE SAN LUIS POTOSI



**2024** MEDALLA DE ORO EN EL MÉXICO  
SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES  
/ MEZCAL PAPALOMETL-SEDE SAN LUIS POTOSI



**2024** MEDALLA DE ORO EN EL MÉXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / MEZCAL DESTILADO CON MOLE POBLANO -SEDE SAN LUIS POTOSI



**2025** MEDALLA DE ORO EN EL MÉXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / MEZCAL TEPEZTATE -SEDE CHIHUAHUA



**2025** MEDALLA DE ORO EN EL MÉXICO SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / MEZCAL DESTILADO CON MOLE POBLANO -SEDE CHIHUAHUA



**2025** MEDALLA DE ORO CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / MEZCAL ESPADIN



**2023, 2024, 2025**

*POR TERCER AÑO CONSECUTIVO HEMOS SIDO SELECCIONADOS PARA PERTENCER A LA GUIA UNIVERSAL DE VINOS MEXICANOS/ EL UNIVERSAL*



# Participaciones

**2023**

**INTEGRANTE LA ORGANIZACIÓN "MUJERES DEL MEZCAL Y MAGUEY CAPITULO PUEBLA**



**2023**

**FORO PROVEDURIA MUJERES EMPRENDEDORAS TLAXCALA. 2023**



**2023**

**EXPOSICION ALMAS CREATIVAS DE CESAR MENCHACA/ HOMENAJE AL ARTE HUICHOL**



**2024**

**MUSEO REGIONAL DE PUEBLA –MURAL A JUAN O'GORMAN REALIZADO POR LA ARTISTA SHENDRA STUKI**



**2024**

**PREMIACION CONCURSO MEXICO SELECCIÓN BY CMB VERSION 2023- MEDALLA DE PLATA**



**2024**

**ANIVERSARIO CONSEJO MEXICANO DE COMERCIO EXTERIOR-REGION SUR**



**2024**

**FORO MUJER INTERNACIONAL**

**Embajadora de El Salvador en México DELMY CAÑAS**

◆ **Embajadora de Sudáfrica en México BERYL ROSE SISULU**



**2024**

**CONFERENCIA MUJERES  
EMPREENDEDORAS Y  
EMPRESARIAS EN LA  
INDUSTRIA DEL MEZCAL Y  
EXPORTACION DE  
PUEBLA/UVM**



**2024**

**PARTICIPACION FORO  
MUJER "DE UNA IDEA A  
UN NEGOCIO"  
ASOCACION DE  
AGOGADOS DE ATLIXCO**



**2024**

**CATA EN CONJUNTO CON  
2 MARCAS DE MEZCAL.  
MUJERES LIDERES DE LA  
ASOCIACION "MUJERES  
DEL MEZCAL Y MAGUEY  
PUEBLA"**



**2024**

**PREMIACION DEL  
CONCURSO NACIONAL DE  
MARCAS DE MEZCAL Y  
DESTILADOS MEXICANOS**



**2024**

**MEXICO SUMMIT  
SUSTAINABILITY**



**2024**

**EXPO MEZCAL  
PUEBLA**





**2024**  
**ANIVERSARIO**  
**EMBAJADA**  
**EMIRATOS ARABES**  
**UNIDOS**



**2024**  
**CONSEJO MEXICANO**  
**DE COMERCIO**  
**EXTERIOR REGION SUR**



**2025**  
**FIRMA DEL PACTO**  
**GLOBAL DE MUJERES**  
**LIDERES**



**2025**  
**VISITA A LA DESTILERIA**  
**CUATRO VOLCANES,**  
**TLAXCALA**



**2025**

**INVITACION OFICIAL AL  
MUNDIAL DE VINOS Y  
DESTILADOS  
WINE PARIS**



**2025**

**REUNION DE PRESIDENTAS DEL  
PACTO GLOBAL DE MUJERES  
LIDERES/PROMOCION AL  
EVENTO WINE PARIS**



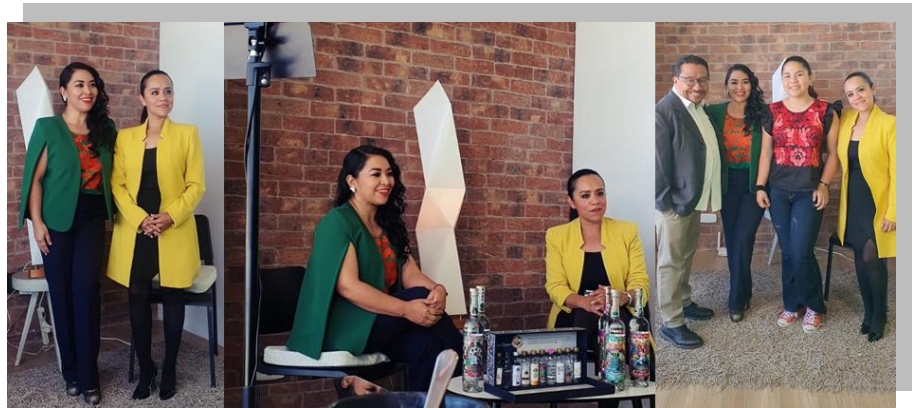
**2025**

**PROMOCION MI OFRENDA  
PARA EL EVENTO WINE PARIS  
PROGRAMA SOY POBLANO**



**2025**

**PROMOCION MI OFRENDA  
PARA EL EVENTO WINE PARIS  
PROGRAMA MUJERES EN EL  
PODER**



**2025**

**CATA DE DEGUSTACION EN  
MALAGA ESPAÑA,  
ORGANIZADA POR CASA  
MEXICO DE MALAGA Y  
ANDALUCIA**



**2025**

**PRESIDENTA DE CASA MEXICO  
DE MALAGA Y ANDALUCIA  
MTRA. CLAUDIA PALENCIA  
CATA MEZCAL MI OFRENDA**



**2025**

**INVITADOS  
CATA MEZCAL  
MI OFRENDA  
MALAGA, ESPAÑA**



SOOMELIER HEIDI DE UCRANIA CONSUL PORTUGAL

INVITADOS

INVITADO MARBELLA

INVITADO MADRID

**2025**

**WINE PARIS  
MUNDIAL DE VINOS Y  
DETILADOS  
PARIS, FRANCIA**



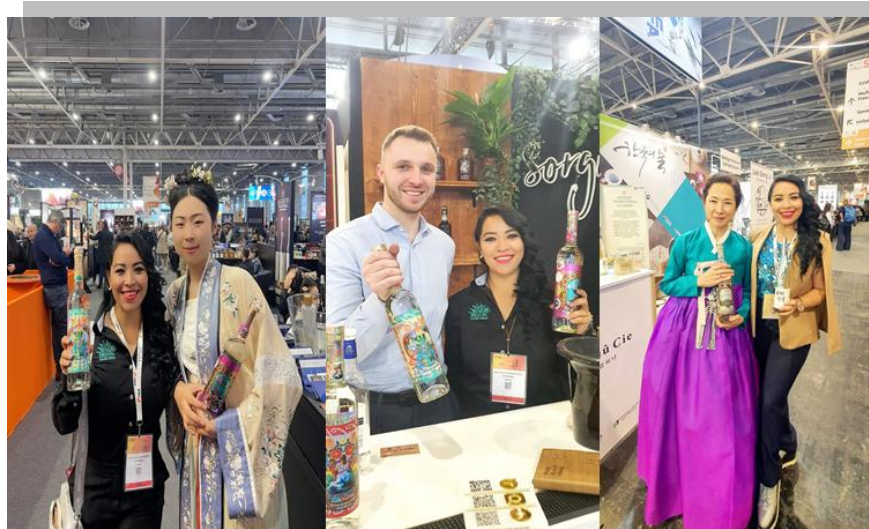


**ITALIA**

**CHINA**

**PERU**

**2025**  
WINE PARIS  
MUNDIAL DE VINOS Y  
DETILADOS  
PARIS, FRANCIA  
INTERCAMBIO CULTURAL DEL  
MEDIO



**JAPON**

**ALEMANIA**

**CHINA**

**2025**  
WINE PARIS  
MUNDIAL DE VINOS Y  
DETILADOS  
PARIS, FRANCIA  
DEGUSTACION EN LA EXPO



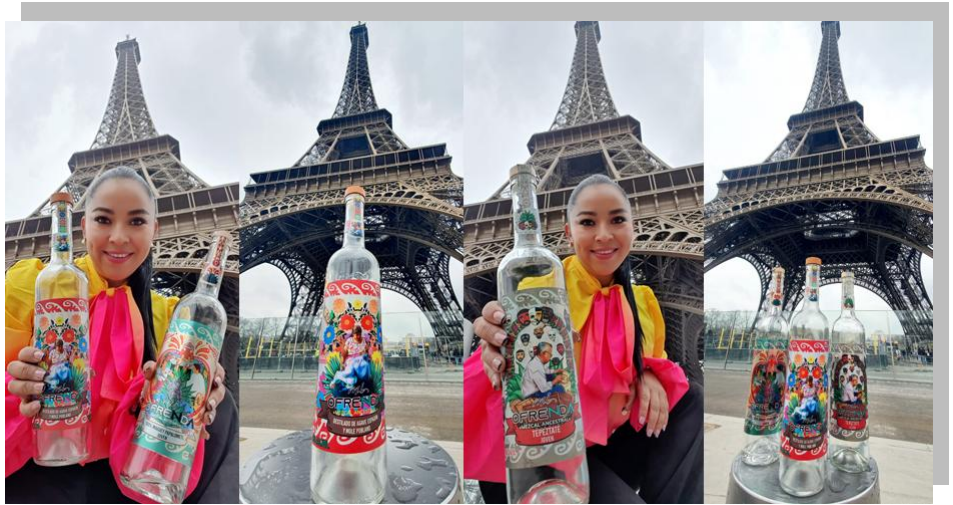
**2025**

**VISITA Y CATA EN LA  
EMBAJADA DE MEXICO  
EN PARIS, FRANCIA**



**2025**

**VARIEDADES DE  
MEZCAL INVITADAS AL  
WINE PARIS**



**2025**

**PREMIACION MEXICO  
SELECCIÓN 3  
MEDALLAS DE ORO**



**2025**

**PREMIACION MUJERES  
MEZCALERAS DEL  
ESTADO DE PUEBLA**



**2025**

**CONECTATE  
MUJERES  
EMPRESARIAS PUEBLA**



**2025**

**PARTICIPACION AL  
SIAL CANADA POR  
MEDIO DE COMCE SUR**



**2025**

**PRIMERA REUNION Y  
PRESENTACION DE  
EXPO MUJER MEXICO**



**2025**

**PREMIACION POR EL  
GOBERNADOR DEL  
ESTADO DE PUEBLA  
CONCURSO MUNDIAL DE  
BRUSELAS**



**2025**

**RECONOCIMIENTO POR EL  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE PUEBLA A  
MARCAS PREMIADAS EN  
CONCURSO MUNDIAL**



**2025**

**REDMUEM  
CAPITULO  
PUEBLA**



**2025**

**PRIMER ANIVERSARIO  
DEL PACTO GLOBAL DE  
MUJERES LIDERES**



**2026**

**PREMIACION DEL  
CONCOURS MONDIAL  
DE BRUXELLES (CMB) Y  
MEXICO SELECTION**



**2026**

**PREMIACION POR EL  
GOBIERNO DEL ESTADO  
EN EL EVENTO DE LA  
MARCA 5 DE MAYO**



**2026**

**RUEDA DE PRENSA  
EXPO MEXICO MUJER  
CANADA**

