MAESTRO AYAMÁN

REPOSADO

0.70 L | 42° G.L.

Nuestro Reposado es un acto de reafirmación territorial e histórica. Al haber elegido la madera de Caujaro para realizar nuestras barricas, hemos dignificado y reactivado la tonelería artesanal local de Siquisique, además de trasladar a nuestro inclusivo Blend un poco más de los aromas y sabores de nuestro semiárido larense. Hoy contestamos a la dura historia de prohibición del Cocuy (1954-2005) que imponía las maderas foráneas para añejar los destilados, con esta exquisita mezcla de tres productores y 2 terruños.



PRODUCCIÓN
ARTESANAL



COSECHADO DESPUÉS DE SIETE AÑOS



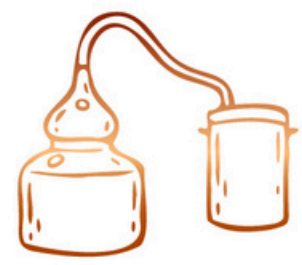
COCIDO EN HORNO CÓNICO DE TIERRA



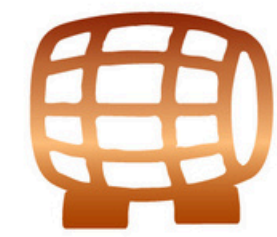
PILADO Y PRENSADO CON MADERA DE VERA



FERMENTACIÓN EN CUVAS DE CAUJARO



DESTILADO CON LEÑA DE CARDÓN Y CUJÍ EN ALAMBIQUE DE COBRE



REPOSADO EN BARRICAS DE CAUJARO DURANTE 8 MESES

NOTAS
DE CATA

VISUAL

Ligeramente acaramelado, espeso y oleoso con destellos dorados en superficie. Piernas o lágrimas largas de descenso lento que se retraen y comienzan nuevamente su caída de forma lenta y sostenida.

AROMA

Coco, manzana verde, pasta de almendra, salinidad y mineralidad combinadas con el dulzor y cremosidad del agave y la mantequilla.

GUSTO

Coco, manzana verde, pasta de almendra, salinidad y mineralidad combinadas con el dulzor y cremosidad del agave y la mantequilla.

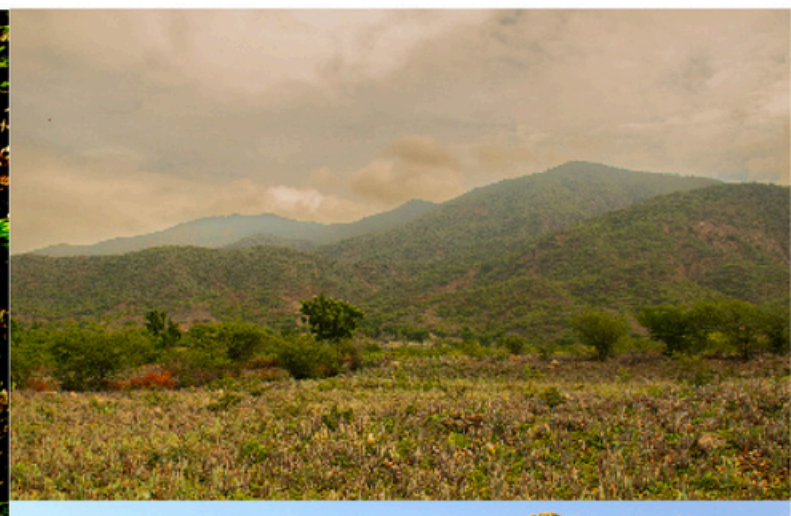
RUEDA DE AROMAS Y SABORES



LOS TERRUÑOS DEL REPOSADO













LOS MAESTROS DEL REPOSADO



APROBADO POR EL MAESTRO DE SABERES
ISAÍAS VARGAS

Isaias Vargas

A Isaias debemos todo lo que hoy somos en el sector cocuyero. Él es el Maestro Ayamán. Maestro del fuego, del viento, de las corrientes y de las formas y maneras de la tierra. Chamán del desierto venezolano que representa fidedignamente lo que es ser un Maestro de Saberes del Agave Cocui, el más alto reconocimiento del sector y de la nación toda. Lo que implica cargar sobre sus hombros y liderar el movimiento de la resistencia del Cocuy durante la época de la prohibición (1954-2023) y guiarlo hacia la legalidad plena y el reconocimiento del Agave Cocui como Patrimonio natural, cultural y ancestral de la nación.
Isaias, con más de 60 años de experiencia, es el mentor de todos los que hoy producen en la destilería Maestro Ayamán. Su rol es la orientación de todos los productores en todos los procesos productivos y la aprobación de cada lote que sale de nuestra destilería. Es y será siempre nuestro líder y guía en la profundidad de la naturaleza del territorio y el arte que habitamos día a día.

Alexis Castillo

Maestro Tonelero

Joven Maestro tonelero que aprendió el oficio de sus abuelos. Con más de 10 años de experiencia, Alexis es el responsable de nuestras barricas y cuvas de fermentación hechas 100% de forma artesanal con madera de Caujaro del municipio Urdaneta del Estado Lara. La constancia, la creatividad y la calidad humana de Alexis también se trasladan a nuestros extraordinarios cocuyes.



Elita Cabrera (La Maestra). Guacamuco



La respetada Maestra Cocuyera Elita Cabrera, es la primera mujer certificada como Maestra en el semiárido larense. Su vasta experiencia de más de 50 años, no solo la hacen ser una extraordinaria productora de su exquisito Cocuy, si no que además garantiza la presencia de las generaciones de relevo de nuevas productoras de Cocuy. Su fuerza, su generosidad y su inmenso cariño por el terruño y la cosmogonía del Agave Cocui hacen de Elita un baluarte del territorio. Su destilado marcado por un dulzor a miel de Agave y una complejidad herbal potente, representan fielmente al bosque xerofítico larense.

Eduard Cabrera (El Pana) El Chimpiro



Maestro cocuyero querido por todo el territorio cocuyero del semiárido larense. Con más de 30 años de experiencia, Eduard, ha sido reconocido mundialmente con medalla de plata en el Spirits Selection del Concurso Mundial de Bruselas en el 2025. Eduard se adentra día a día en las cadenas montañosas del semiárido para buscar y ayudar a gran cantidad de productores, a traer sus Agaves horneados a nuestra destilería. Su compañerismo y solidaridad se expresan claramente en su Cocuy aportando a nuestra mezcla notas de frutos secos, tropicales y desérticos de calidad fascinante.



Antonio Ereú (El niño prodigio) Guacamuco



Para ser tan jóven, Antonio ya goza del respeto y admiración de todo el territorio y del sector cocuyero. Con 15 años de experiencia, Antonio fue galardonado en el 2025 con el subcampeonato de la Cata de El Chimpiro (competición de Maestros Cocuyeros del semiáridolarense) y con medalla de plata en el Spirits Selection del Concurso Mundial de Bruselas. Siendo el coordinador de producción de la destilería Maestro Ayamán, Antonio está día a día acompañando a todos los productores en las tareas de pilado, fermentación y destilación. Su Cocuy aporta a nuestra mezcla el dulzor del agua de lluvia y el balance entre un refinado ahumado, combinado con la salinidad y mineralidad del terruño. Las hierbas mentoladas y semillas astringentes del semiárido dan a su Cocuy la rareza de la profundidad del Bosque.



DESTILERÍA

MAESTRO PAYAMÁN