

## JUSTIFICACION

La propuesta busca enriquecer la experiencia del consumidor del licor de agave llamada "Nahual Cielo Azteca" a través de una presentación funcional y simbólica. La botella está acompañada por un sobre de presentación que contiene un porta tequilero, también incluye un porta vasos o porta botellas que también aporta un toque de elegancia, sobriedad y coherencia visual con la imagen de la marca.

Se realizó un rediseño de la etiqueta "cielo azteca" que es un licor de agave reposado de 1950 con un 28% de alcohol echo por Montesacro impo que es una compañía productora y comerciante de bebidas alcohólicas. Este tiene como ingredientes agua desmineralizada, aguardiente de agave, espíritu neutro, fructosa, saborizante natural a agave y caramelo clase. El agave es una planta suculenta originaria de México y otras regiones de América Central, conocida por su forma de roseta con hojas largas, gruesas y puntiagudas. Pertenece a la familia Agavaceae y existen más de 200 especies diferentes, aunque la más famosa es el agave azul utilizada para producir tequila y otros licores.

Para la etiqueta se colocó la palabra nahual ya que este se relacionaba con lo espiritual y lo llevaban a los animales que en este caso es el jaguar que representa la transformación y el paso a otros mundos. El agave, como planta sagrada, era usado en rituales que también buscaban alterar el estado de conciencia, Mayahuel era la diosa del agave y del pulque. Estaba relacionada con la fertilidad y la vida, en muchos códices aparece como una mujer con muchos pechos, alimentando al pueblo con el néctar del agave.

Se utilizó una composición centrada manteniendo el nombre nahual cielo azteca ubicado en la parte superior, en el centro se ubicó el jaguar tiendo sobre su espalda una planta de agave estilizada esta planta emerge desde su lomo como si fuera parte de su esencia o espíritu. Debajo del jaguar se encuentra el año en el que fue creada y el tipo de bebida que es, en la parte inferior se encuentra el código de barras, su contenido y el porcentaje de alcohol que contiene. Se agregó unos rasgos en el contorno representando la cultura azteca sin perder la identidad de la marca, con un fondo neutro y con una tipografía cambria que evocan rasgos cuadrados sin perder la esencia de la cultura.



## INVESTIGACION

### ¿QUÉ ES EL AGAVE?

El agave es una planta suculenta originaria de Mesoamérica, de hojas gruesas y puntiagudas que crecen en forma de roseta. Existen más de 200 especies, pero las más utilizadas para bebidas son:

Agave tequilana Weber azul – para el tequila

Agave angustifolia – para el mezcal

Agave salmiana – para el pulque y algunos licores de agave

Esta planta ha sido cultivada por siglos por los pueblos originarios debido a su gran valor alimenticio, medicinal, cultural y espiritual

### COMPOSICIÓN Y USOS

Inulina: azúcar natural que se convierte en fructosa al cocerse.

Aguamiel: savia dulce que se fermenta para crear pulque.

Fibra: se usa para textiles, papel y cuerdas.

Hojas y raíz: utilizadas en remedios tradicionales

También se emplea en productos de belleza, alimentación natural y suplementos.

### AGAVE EN BEBIDAS MEXICANAS

| Bebida | Tipo de agave | Región principal |
|--------|---------------|------------------|
|--------|---------------|------------------|

|         |                        |                             |
|---------|------------------------|-----------------------------|
| Tequila | Tequilana Weber (azul) | Jalisco y regiones con D.O. |
|---------|------------------------|-----------------------------|

|        |                       |                           |
|--------|-----------------------|---------------------------|
| Mezcal | Espadín, tobalá, etc. | Oaxaca, Guerrero, Durango |
|--------|-----------------------|---------------------------|

|        |          |                            |
|--------|----------|----------------------------|
| Pulque | Salmiana | Hidalgo, Puebla, Edo. Méx. |
|--------|----------|----------------------------|

|                |                      |                            |
|----------------|----------------------|----------------------------|
| Licor de agave | Varía según la marca | Diversos estados de México |
|----------------|----------------------|----------------------------|

### CULTIVO DEL AGAVE

Tiempo de maduración: entre 6 y 10 años.

Clima ideal: seco y soleado.

Cosecha: manual, utilizando una herramienta llamada "coa".

Cocción: se cuece el corazón o "piña" del agave para extraer los azúcares.

Este proceso es artesanal y refleja la tradición y paciencia de los productores mexicanos

#### IMPORTANCIA CULTURAL

El agave fue considerado una planta sagrada por las civilizaciones prehispánicas.  
Estaba vinculado a:

Mayáhuel, diosa del maguey y el pulque.

La fertilidad, la vida y la protección espiritual.

Rituales, festividades y ofrendas religiosas.

Representaciones en códices, esculturas y cerámica ancestral.

El agave sigue siendo símbolo de identidad y orgullo nacional.