



SOTOL

100% Dasyllirion
Cedrosanum

DASYLIRION SPIRIT
Desierto de Durango



El Sotol o Sereque proviene de la palabra náhuatl **TZOTOLLIN** que significa *"dulce de la cabeza"* es un destilado de **Dasyllirion** que se produce de manera tradicional en la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental de México. Obtuvo su denominación de origen en 2002 en los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.



SOTOL *Diamante* ARTESANAL



ESPÍRITU
Sotol



AÑOS DE DASYLIRION
26 - 38 años



TIPO DE DESTILACIÓN
Artesanal / Árabe



CATEGORÍA
Blanco



COCCIÓN
Horno cónico bajo tierra
con piedra volcánica



DESTILACIÓN
Alambique de cobre



LOCALIDAD
Mezquital,
Durango



MOLIENDA
Hacha y desgarradora
eléctrica



TIPO DE AGUA
Pozo profundo



DASYLIRION
Cedrosanum



FERMENTACIÓN
Tinas de madera



MAESTRO SOTOLERO
Arturo Conde de la Cruz

Arturo C.

700ML CONT. NET.
45%ALC/VOL (90 PROOF)



MARCA COMERCIAL
EL DISFRUTE DE LOS ESPÍRITUS

WWW.ELDISFRUTE.COM

