



RAICILLA

100% Agave
Maximiliana

AGAVE SPIRIT



Sierra de Jalisco



La Raicilla es un destilado de agave que se produce de manera tradicional en las regiones Costa-Sierra Occidental, Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco y Nayarit. Obtuvo su denominación de origen en 16 municipios Jalisco y 1 de Nayarit. Se produce con 5 variedades de agave silvestre y semicultivado; Maximiliana, Angustifolia, Inaequidens, Rhodacantha y Valenciana.



RAICILLA *Arrizón* ARTESANAL

- | | | |
|---|---|--|
|  ESPÍRITU
Raicilla |  EDAD DEL AGAVE
7 - 10 años |  TIPO DE DESTILACIÓN
Árabe |
|  CATEGORÍA
Blanco |  COCCIÓN
Mampostería con barro y leña de roble |  DESTILADOR
Alambique de acero inoxidable |
|  LOCALIDAD
San Gregorio, Jalisco. |  MOLIENDA
Desgarradora Automática |  LEVADURA
Silvestre |
|  AGAVE
Maximiliana |  FERMENTACIÓN
Tambos de acero inoxidable |  TIPO DE AGUA
Pozo profundo |
| | |  MAESTRO RAICILLERO
Gilberto Arrizón |

Arrizón

700ML CONT. NET.
42%ALC/VOL (84 PROOF)



 **MARCA COMERCIAL**
EL DISFRUTE DE LOS ESPÍRITUS

WWW.ELDISFRUTE.COM

