



SOTOL

100% Dasyllirion
Wheeleri

DASYLLIRION SPIRIT
Desierto de Chihuahua



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 *Ruelas* ARTESANAL

| | | |
|---|---|---|
|  ESPÍRITU Sotol |  AÑOS DE DASYLLIRION 26 - 38 años |  TIPO DE DESTILACIÓN Artesanal / Árabe |
|  CATEGORÍA Blanco |  COCCIÓN Horno cilíndrico bajo tierra |  DESTILACIÓN Alambique de cobre |
|  LOCALIDAD Aldama, Chihuahua |  MOLIENDA Hacha y desgarradora eléctrica |  TIPO DE AGUA Pozo profundo |
|  DASYLLIRION Wheeleri |  FERMENTACIÓN Tinas de acero inoxidable en cuarto de adobe |  MAESTRO SOTOLERO Gerardo Ruelas |

Ruelas

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



® **MARCA COMERCIAL**
EL DISFRUTE DE LOS ESPÍRITUS

WWW.ELDISFRUTE.COM

