

POX



TOTIK

CATALOGO DE POSH



CREANDO POSH

El Posh o Pox (tzotzil) es un destilado producto de el fermento de Maíz, Trigo y Caña de Azúcar.

Nunestra casa licorera esta comprometida con incrementar la calidad de los productos que tenemos, por lo que proponemos mejoras en el sistema de producción y envejecimiento para hacer del Posh un Destilado Premium.





JOVEN ÁMBAR

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 36%

Precursores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Maduración: 1 mes en Barricas de Roble Americano

Notas: Delicado blender de nuestras barricas mas jóvenes, con notas a malta de maíz, es un destilado excepcional.

Extras: Cuenta de Jade perforada para elaboración de collar

Ambar: Cuenta de ámbar perforada para elaboración de collar, proveniente de Simojovel de Allende, Chiapas.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



REPOSADO JADE VERDE

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 36%

Precursores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Maduración: 2 años en Barricas de Roble Americano

Notas: Panela, Trigo, Clavo, Madera, Almendra

Extras: Cuenta de Jade perforada para elaboración de collar (opcion

Tonos Jade: verde oscuro y verde menta
www.eljade.com

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



AÑEJO JADE NEGRO

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 36%

Precursores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Maduración: 6 años en Barricas de Roble Americano

Notas: Panela, Trigo, Clavo, Madera, Almendra

Extras: Cuenta de Jade perforada para elaboración de collar (opcional).

Tonos Jade: Jade negro

www.eljade.com

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



24 K HOJUELAS DE ORO

AÑEJO CRISTALINO

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 36%

Precursores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Maduración: 6 años en Barricas de Roble Americano

Notas: Mezcla única de Posh añejado en las nubes, Cristalino de las mas alta calidad, adornado con hojuelas de oro comestible de 24K. con un sabor y aroma único en su clase.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



LUCIÉRNAGA PIRITA

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precusores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: Espectacular Destilado con notas a bosque y magia. Te contamos la historia de la creación de las luciérnagas según la cosmovisión Maya a través de nuestro Posh - Luciérnaga.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



LUCIÉRNAGA BUGAMBILIA

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precusores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: Te contamos la historia de la creación de las luciérnagas según la cosmovisión Maya a través de nuestro Posh - Luciérnaga. Perfumada versión de nuestra destilería, macerada con flores nativas del valle de Jovel, su sabor te cautivará.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



LUCIÉRNAGA MARACUYÁ

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precusores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: Espectacular Destilado con notas a bosque y magia. Te contamos la historia de la creación de las luciérnagas según la cosmovisión Maya a través de nuestro Posh Cumuy - Luciérnaga Maracuyá.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



HABANERO

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precusores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: Mezcla única de Posh añejado en las nubes con el sabor y único picor del Habanero.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



JAMAICA

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precursores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: De color rojo intenso y sabor suave hacemos el Posh Jamaica, infusionando estas flores con el Posh ámbar. Es fresco y cautivador.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



NANCHE

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precursores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: Posh ámbar infusionado con esta frutilla agri dulce y aroma fuerte pero agradable, nativa de nuestro Chiapas.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



CACAO

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precusores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: Infusionamos cacao con nuestro Posh ámbar para crear un sabor es único y achocolatado.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



CAFÉ

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precusores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: Infusionamos café con nuestro Posh ámbar. el sabor es único y un deleite para los amantes del café.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



CEREZA

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precusores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: De color rojo, producto del macerado de las Cerezas, con un sabor dulce y agradable.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



HIERBABUENA

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precusores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: Destilado delicioso con un sabor suave pero muy fresco.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml



AVELLANA

Población: San Cristóbal de las Casas, Chiapas

Destilación: Doble en alambique de Cobre

Riqueza Alcohólica: 27%

Precursores: Maíz Blanco, Maíz Amarillo, Trigo, Azúcar de Caña

Fermentación: Tinajas de Pino

Notas: De color claro y sabor suave hacemos el Posh Avellana con base Posh ámbar. Es fresco y delicado.

Presentaciones: 750 ml, 250 ml y 50* ml