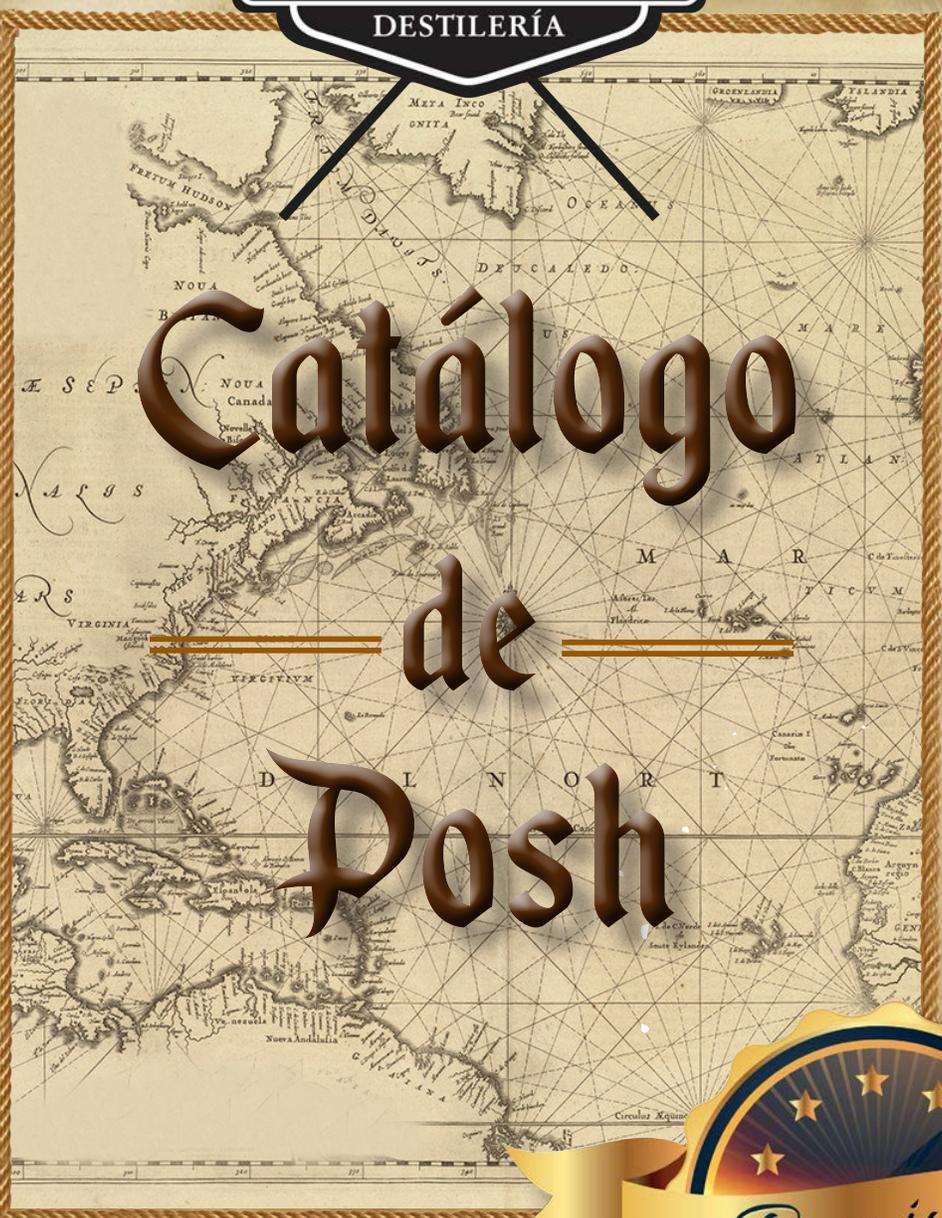




LaCapitanía

DESTILERÍA



Catálogo
de
Posh



Premium
QUALITY

El Posh

Recreamos el proceso colonial y lo ponemos al alcance de tu paladar. El Posh o Pox (tzotzil) es un destilado producto de el fermento de Maíz, Trigo y Caña de Azúcar, actualmente el Proyecto la Capitanía es el primer espacio en San Cristóbal de las Casas que lo está fabricando a base de maltas de Maíz endémico de Chiapas, además estamos comprometidos con incrementar la calidad, por lo que proponemos mejoras en el sistema de producción y envejecimiento para hacer del Posh un Destilado Premium.



Dosh Reposado Jade Místico

Elaboró: Ing. Luis Ángel Castellanos Cuellar
CP: 7273105 // QFB: Humberto Robles
Urbina CP:7503958



- **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:** 8 meses en Barricas de Roble Americano
- **Notas:** Panela, Trigo, Clavo, Madera, Almendra
- **Jade:** Cuenta de Jade perforada para elaboración de collar

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

- **Presentaciones:**
750 ml, 250 ml
y 50* ml



*La botella de 50 ml no incluye la cuenta de jade.

Dosh Joven Ámbar Ritual

Elaboró: Ing. Luis Ángel Castellanos Cuellar
CP: 7273105 // QFB: Humberto Robles
Urbina CP:7503958



- **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:** Maíz, Piña, Limón, Aceituna
- **Ámbar:** Cuenta de ámbar perforada para elaboración de collar, proveniente de Simojovel de Allende, Chiapas

- **Presentaciones:**
750 ml, 250 ml
y 50* ml



*La botella de 50 ml no incluye la cuenta de ámbar.

Dosh Bugambilia

*Elaboró: Ing. Luis Ángel Castellanos Cuellar
CP: 7273105 // QFB: Humberto Robles
Urbina CP:7503958*

- **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
- **Saborizado:** Curado en Vitroleros con Flores de Bugambilia nativas del valle de Jovel, Chiapas
- **Presentaciones:** 750 ml, 250 ml y 50 ml



Dosh Cacao

*Elaboró: Ing. Luis Ángel Castellanos Cuellar
CP: 7273105 // QFB: Humberto Robles
Urbina CP:7503958*

- **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
- **Saborizado:** Macerado en Vitroleros 3 meses con semillas de Cacao Fino de Aroma, cosecha Agroforestal, Rancho de Lago, Tecpatan Chiapas. www.kakaw.org
- **Presentaciones:** 750 ml, 250 ml y 50 ml



Dosh Jamaica

Elaboró: Ing. Luis Ángel Castellanos Cuellar
CP: 7273105 // QFB: Humberto Robles
Urbina CP:7503958

- **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
- **Saborizado:** Curado 3 meses con Flores de Hibiscus sabdariffa
- **Presentaciones:** 750 ml, 250 ml y 50 ml



Dosh Piña

Elaboró: Ing. Luis Ángel Castellanos Cuellar
CP: 7273105 // QFB: Humberto Robles
Urbina CP:7503958

- **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
- **Saborizado:** Curtido en Vitroleros 3 meses con trozos de piña
- **Presentaciones:** 750 ml, 250 ml y 50 ml

