



AUTENTICIDAD - SERVICIO - CAMPO - ARTESANIA

SEIS.14

ÍNDICE

¿Quién es SEIS14?.....	3
¿Qué es el Sotol?.....	6
¿Qué es la Ginebra?.....	10
Mitos.....	13
Líneas de producto SEIS14.....	16





¿DE DÓNDE SURGE QUE HACEMOS?

Empresa 100% chihuahuense, ubicada en Aldama, Chihuahua, dedicada a producir, comercializar y promover destilados artesanales mexicanos únicos. De igual manera nos enfocamos en fusionar destilados mexicano como el SOTOL con técnicas distintas y variantes en su especiado, para así evolucionar dichos destilados junto con el paladar del público actual.

OBJETIVO

Nuestro objetivo es impulsar e incrementar la cultura del SOTOL en México y el mundo, siempre trayendo técnicas nuevas al mercado para así enaltecer nuestra denominación de origen, cuidando y llevando en paralelo, gastronomía, cultura, campo y visión a futuro.

LÍNEAS de PRODUCTO

GRAND SOTOL: Línea exclusiva para ensambles y variedades únicas de SOTOLES al igual que abocados sencillos pero armoniosos mediante macerados..

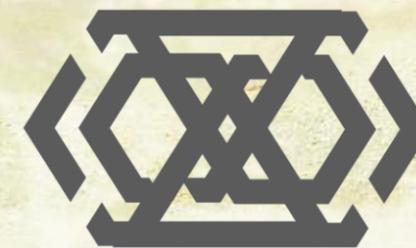
GINTOL: dedicada al especiado del SOTOL y sus variedades mediante técnicas cruzadas de destilación.

¿QUIÉN
ES:



SEIS14
SOTOL

SEIS14



El nombre SEIS14 surgió a partir de querer darle identidad pura a la marca , esto haciendo referencia a la LADA telefónica que se tiene designa a CHIHUAHUA capital y el sur de esta misma pasando por ALDAMA, es por esto que nos lleno de orgullo poder tener de referencia un numero que a nivel mundial donde haya gente de chihuahua reconocera estos numeros (614).

Es un símbolo creado a partir de la idea del INFINITO de la cosmología que conjura la muerte del Sol, haciendo posible la regeneración de la vida cósmica y de esta misma mas Soles, creando mas vida y generando ciclos infinitos.

Las plantas , el Sotol son ejemplos perfectos de vida y muerte



¿QUÉ ES EL SOTOL?

SOTOL *(DASYLIRION)*

Conocida botánicamente como Dasytirion es la planta cuyo nombre común es Sotol o sereque y pertenece a la familia esparagaceae, de hojas largas y fibrosas, de color verde, cuya parte aprovechable para la elaboración del Sotol, es la piña o cabeza.

SIGNIFICADO

La palabra **SOTOL o ZOTOL** proviene del vocablo náhuatl TZOTOLLIN y significa EL DULCE DE LA CABEZA que fue utilizado por los anasazis, los tarahumaras, los tobosos y los apaches desde el año 205 d.C. y aún se mantiene el nombre.

SEREQUE es la forma en la que el pueblo RARAMURI le llama a la planta.

DASYLIRION: proviene del griego DASYS "rugosa o despeinada" y LEIRION de "lirio"

PLANTA *(CARACTERÍSTICAS)*

Planta semicilíndrica que va adquiriendo esta forma por las hojas largas delgadas con espinas que va desarrollando desde el centro hacia afuera, de color verde.

Las plantas son dioicas, es decir tienen sexos separados el macho tienen racimos largos y rizados de flores que produce el polen para fertilizar a las plantas hembra que llevan miles de flores productoras de semillas; de igual forma que los magueyes y el quiote todos los sotoles desarrollan un escapo.

Un sotol dura aproximadamente entre 15 y 25 años para crecer y estar en plenitud para ser TUMBADA y procesada para Licor. Sin embargo la vida en invernadero puede durar hasta 150 años





TAXONOMÍA

(*DASYLIRION*)

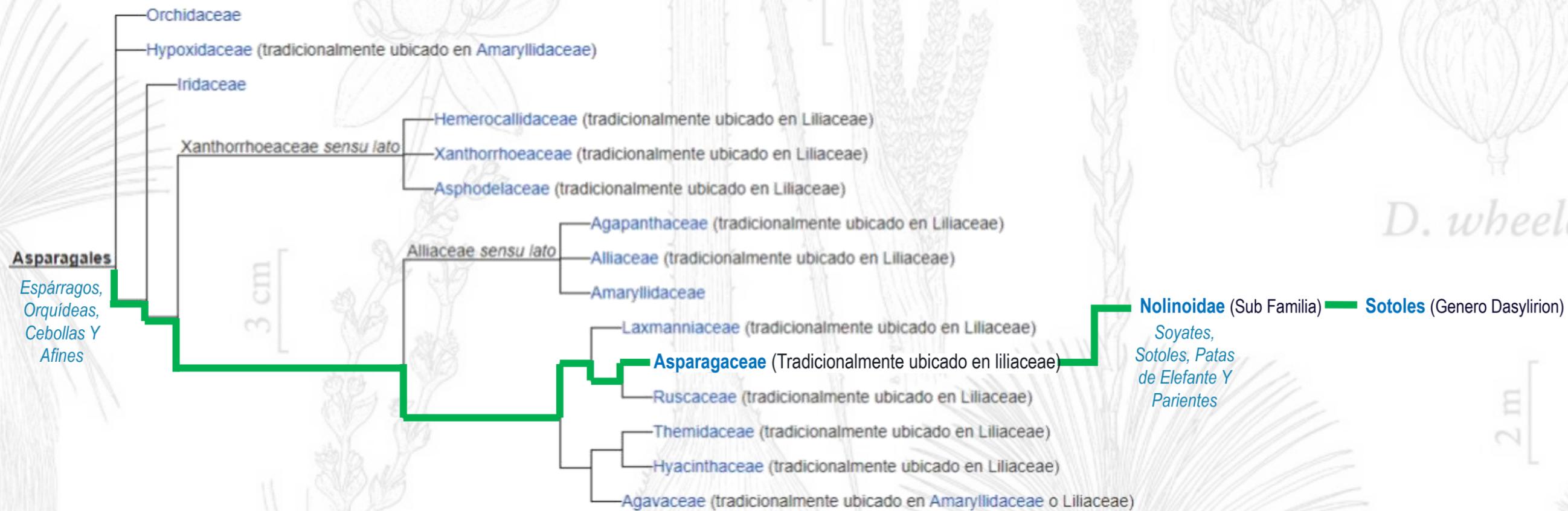
ORDEN

FAMILIA

SUB-FAMILIA

GÉNERO

ESPECIES



Sección Dasylyrion Trel.

1. *Dasylyrion acrotrichum* - Sotol Verde / Cucharilla
2. *Dasylyrion graminifolium* - Sotol de Zuccarini
3. *Dasylyrion parryanum* - Sotol
4. *Dasylyrion leiophyllum* - Sotol Brillante
5. *Dasylyrion lucidum* Rose - Sotol di Rose
6. *Dasylyrion serratifolium* - Tehuizote
7. *Dasylyrion texanum* - Sotol Texano
8. *Dasylyrion simplex* - Seréke
9. *Dasylyrion gentryi* - Sotol Sonorense

Sección Quadrangulatae Trel.

1. *Dasylyrion longissimum* – Padillo /Varachoete
2. *Dasylyrion miquihuanense* - Sotol Tamaulipeco
3. *Dasylyrion treleasei* (Bogler) – Sotol Trelase
4. *Dasylyrion quadrangulatum* - Varacohete

Sección Glaucophyllum Hochstätter.

1. *Dasylyrion berlandieri* – Sotol Berlandier
2. *Dasylyrion cedrosanum* - Sotol cenizo
3. *Dasylyrion glaucophyllum* - Sotol Hidalgo
4. *Dasylyrion occidentalis* - Sotol Occidental
5. *Dasylyrion longistylum* - Sotol SLP
6. *Dasylyrion palaciosii* - Sotolillo
7. *Dasylyrion sereke* - Sotol de la S. M. Occidental
8. *Dasylyrion Duranguensi* - Soyate
9. *Dasylyrion wheeleri* - Sotol de Desierto

D. texanum

D. wheeleri

SOTOLES

(Optimos para tumbe)

ESPECIES

REGIÓN

D.O SOTOL

OPTIMOS

Sección Dasylium Trel.

1. *Dasylium acrotrichum* - Sotol Verde / Cucharrilla
2. *Dasylium graminifolium* - Sotol de Zuccarini
3. *Dasylium parryanum* - Sotol
4. *Dasylium leiophyllum* - Sotol Brillante
5. *Dasylium lucidum* Rose - Sotol di Rose
6. *Dasylium serratifolium* - Tehuizote
7. *Dasylium texanum* - Sotol Texano
8. *Dasylium simplex* - Seréke
9. *Dasylium gentryi* - Sotol Sonorense

Sección Quadrangulatae /Trelangulatae Trel.

1. *Dasylium longissimum* - Padillo /Varachoete
2. *Dasylium miquihuanense* - Sotol Tamaulipeco
3. *Dasylium treleasei* (Bogler) - Sotol Trelease
4. *Dasylium quadrangulatum* - Varacohete

Sección Glaucophyllum Hochstätter.

1. *Dasylium berlandieri* - Sotol Berlandier
2. *Dasylium cedrosanum* - Sotol cenizo
3. *Dasylium glaucophyllum* - Sotol Hidalgo
4. *Dasylium occidentalis* - Sotol Occidental
5. *Dasylium longistylum* - Sotol SLP
6. *Dasylium palaciosii* - Sotolillo
7. *Dasylium sereke* - Sotol de la S. M. Occidental
8. *Dasylium Duranguensi* - Soyate
9. *Dasylium wheeleri* - Sotol de Desierto

Sección Dasylium Trel.

1. HIDALGO
2. SLP
3. SLP /AGUASCALINETES / GUANAJUATO
4. CHIHUAHUA / COAHUILA
5. PUEBLA
6. OAXACA
7. COAHUILA
8. DURANGO
9. CHIHUAHUA

Sección Quadrangulatae /Trelangulatae Trel.

1. TAMAULIPAS
2. TAMAULIPAS
3. SLP
4. COAHUILA

Sección Glaucophyllum Hochstätter.

1. COAHUILA
2. COAHUILA / CHIHUAHUA
3. HIDALGO
4. JALISCO
5. SLP
6. SLP
7. CHIHUAHUA
8. DURANGO
9. CHIHUAHUA

CHIHUAHUA

1. *Dasylium leiophyllum* - Sotol Brillante
2. *Dasylium gentryi* - Sotol Sonorense
3. *Dasylium cedrosanum* - Sotol cenizo
4. *Dasylium sereke* - Sotol de la S. M. Occidental
5. *Dasylium wheeleri* - Sotol de Desierto

DURANGO

1. *Dasylium simplex* - Seréke
2. *Dasylium Duranguensi* - Soyate

COAHUILA

1. *Dasylium leiophyllum* - Sotol Brillante
2. *Dasylium texanum* - Sotol Texano
3. *Dasylium quadrangulatum* - Varacohete
4. *Dasylium berlandieri* - Sotol Berlandier
5. *Dasylium cedrosanum* - Sotol cenizo

1mm



2 cm

E

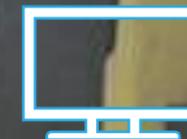
D



Historia y elaboración



Plantaciones comerciales



Sotol 1ª Cosecha



¿QUÉ ES LA GINEBRA?



GIN TOL

GIN+SOTOL



GINEBRA (NEBRINA)



Se obtiene a partir de la destilación de granos de cereales o de vegetales, y posee un sabor particular que se debe a su aromatización con bayas de un árbol llamado enebro. De ahí surge su nombre, proveniente de la palabra geneva, una derivación, que bien puede ser del francés genièvre o del holandés junever, puesto que ambas significan enebro.

TIPOS

Gin: Elaborada con bayas de enebro común únicamente y con alcohol etílico de origen agrícola

Gin destilado: Aromatizada primero en el alcohol de origen agrícola,

London Gin: Su aromatización se realiza en alambiques tradicionales, baya de enebro común.

Bebidas espirituosas aromatizadas con enebro: Este tipo de

CLASIFICACIÓN

Clásicas, Cítricas, Herbales, Florales, Especiadas, Frutales





MITOS

DIFERENCIA MEZCAL, TEQUILA & SOTOL

La diferencia principal entre MEZCAL, SOTOL y TEQUILA son sus DENOMINACIONES DE ORIGEN, lo segundo es LA PLANTA o GÉNERO que se utiliza.

El Tequila y el Mezcal son magueyes (agaves) plantas que viene de la familia de las AGAVACEAS y el Sotol o Sereque (dasyliirions) viene de la familia de las ASPARAGACEAE anteriormente LILIACEAE.

!!! FONDO !!!

NOM **159**

Es la norma vigente que desde agosto 8 de 2002 avala el SOTOL con denominación de origen.

3

Son los estados que se atribuye esta denominación de origen Sotol; Chihuahua, Durango y Coahuila

12

Son los estados que se atribuye esta denominación de origen del mezcal y tequila ; Tamaulipas, Durango, Zacatecas, SLP, Aguascalientes, Guerrero, Jalisco, Oaxaca, Puebla, EdoMex, Michoaca, Guanajuato.

RENDIMIENTOS

AGAVE

8 KG DE AGAVE PRODUCE = 1 BOTELLA
UN AGAVE PESA PROMEDIO 80 KG
UN AGAVE = 8 BOTELLAS

SOTOL

10 A 15 KG DE SOTOL PRODUCE = 1 BOTELLA
UN SOTOL PESA PROMEDIO 40 KG
UN SOTOL = 2 A 4 BOTELLAS

FORMA DESTILAR

TEQUILA = 95% INDUSTRIAL / ARTESANAL

MEZCAL = ARTESANAL / ANCESTRAL

SOTOL = 95% ARTESANAL / 5% INDUSTRIAL

GINEBRA

(NEBRINA)

Como tal no es un destilado que venga de una planta o fruto que de el destilado; la ginebra se obtiene por destilación de la cebada sin maltear que es el proceso para hacer un VODKA y posteriormente se rectifica y aromatiza con bayas de enebro.

El nombre viene de la nebrina que da el enebro

ENGLAND

¿El gin es inglés? Mentira, el GIN es una bebida creada en los países bajos.

FILIPINAS

El 43% del consumo de ginebra en el mundo lo tiene las Filipinas no Inglaterra, de ahí le sigue España y EU

NIÑAS o MACHOS

La ginebra era tomada por los soldados holandeses para poder tener fuerza al enfrentar a los enemigos.

La Reina Isabel la popularizó en Inglaterra y por ello se le asocia mediáticamente con un trago de mujer.



SEIS14



LÍNEAS *de* PRODUCTOS



SEIS14



Vista
Variedad de Sotol
Madurez de Planta
Fermentación
Destilación
Notas aromáticas
Vol. Alc.

Cristalino, Untuoso
Dasyilirion Texanum (100% Sotol puro)
25 – 30 años
Pila de homrignon 3 a 5 días
Dos en alambique de cobre
Herbales, maderas (Alamo y nogal)
45% (90 proof)

GRAND SOTOL

Sotol ahumado cristalino premium
Dasyilirion Texanum

Dentro de nuestra alquimia de encontrar características únicas en el bondadoso y único grupo de Dasyilirions mejor conocidos como Sotol o Sereque, fue que encontramos este sabor único proporcionado por esta planta de sotol **Dasyilirion Texanum** que pareciera no querer ser encontrada nunca, ya que además de caprichosa en su crecimiento silvestre, se encuentra muy adentrada en el desierto de Chihuahua, con sabores muy complejos en aroma y paladar, de vista cristalina; al adentrarnos en una primera escena mediante un sorbo podemos encontrar sabores muy marcados a raíces, tierra húmeda, con olores familiares como la jícama fresca, al seguir explorando podemos encontrar sabores y olores herbales, a corteza y resinosos tan desconocidos y familiares a la vez, una vez quitando la intriga de la apertura de paladar queda un dulzor sutil y fino en cuerpo medio y finaliza con un tras gusto a Nogal, Álamo y Mezquite, casi un ahumado perfecto para una buena comida en el rancho, es aquí donde se nos hace la piel chinita por entender la complejidad y la humildad de la planta con tan solo 25 años de vida extrema en el desierto.



SEIS14



Vista
Ginebrado

Variedad de Sotol
Madurez de Planta
Fermentación
Destilación
Notas aromáticas
Vol. Alc.

Cristalino
3 ensambles, 12 botánicos
(Enebrosa/Cítrica/Especiada)
Dasylyrion Wheeleri
25 años
Pila de hormigón 3 a 5 días
Dos en alambique de cobre
Herbales, cítricas y Ahumadas
45% (90 proof)

GIN/TOL

Sotol especiado y perfumado como Ginebra
Enebros / Dasylyrion Wheeleri

Nuestra primer bebida fusión, donde nuestros principales actores son el Sotol y la Ginebra. Fue en nuestro afán de lograr mezclar de manera perfecta dos conceptos de licores donde lo cálido y refrescante se fusionan sin perder sus aromas, sabores y cualidades de cada uno, y en un mundo donde los nuevos consumidores buscan encontrar cosas únicas y que los haga sentir especiales; es aquí, donde decidimos tomar como base al sotol para fijar un sabor ahumado y terroso característico del desierto donde dicha planta cuenta su propia historia de no menos de 25 años de climas extremos, y por otro lado el bondadoso sabor de la baya de enebro con su característico olor y sabor refrescante perfectamente armónico con el grano de cardamomo acompañado de chabacano y sus notas cítricas. Fue hasta lograr entender que eran una pareja perfecta que decidimos crear esta mezcla única en el mundo.