



SEIS14

FICHAS TÉCNICAS

GIN/TOL

GRANDSOTOL



SEIS14

Ficha técnica: GIN/TOL

Origen:	Aldama, Chihuahua
Maestros Destiladores:	Casa Ruelas
Diseño Receta:	Carlos Aragón Herrera
Familia Taxonómica:	Asparagacea
Especie:	Dasyliirion Wheeleri (Sotol)
Denominación de Origen:	Nom 159
Cosecha de sotol:	Silvestre, orgánica y 18 a 25 años de maduración de planta.
Especiado (Abocado):	Destilado con; Bayas de enebro, Cardamomo, Hinojo, pimienta gorda, cascaras de Toronja, Naranja, limon, chabacano.
Método de cocimiento:	Vapor, en horno de mampostería.
Molienda del sotol cocido:	Molino mecánico.
Fermentación:	Nacional, natural al aire libre en tinas de madera.
Destilación:	Alambique árabe de cobre.
Capacidad de destilación del alambique:	1000 L / lote.
Procedimiento de destilación:	Doble destilación.
Añejamiento en barricas:	N/A
Grados de alcohol:	45% por volumen. (ALC. 45 % / VOL.)
Botella:	Cristal pintado en color crema de 700 ml. (23.66 OZ.)
Medidas de la botella:	9.7cm. x 9.7 cm. x 21.50 cm. (3.81 in. X 3.81 in. X 8.46 in.)
Embalaje:	Caja de 6 botellas.
Medidas de la caja:	31.90 cm x 21.10 cm. X 23.0 cm. (12.55 in. x 8.30 in. x 9.05 in.)

Perfil sensorial

Color del destilado:	Cristalino
Cuerpo:	Untuoso
Aromas:	Bayas de enebro, Cardamomo, Citricos.
Paladar:	Suave , notas dulces, especias, citricos hierbas y minerales.
· Final:	Largo, con notas maderas, dulces ,permanente en boca





SEIS14

Ficha técnica: GRAND SOTOL

Origen:	Aldama, Chihuahua
Maestros Destiladores:	Casa Ruelas
Familia Taxonómica:	Asparragacea
Especie:	Dasyllirion Texanum (Sotol)
Denominación de Origen:	Nom 159
Cosecha de sotol:	Silvestre, orgánica y 18 a 25 años de maduración de planta.
Método de cocimiento:	Vapor, en horno de mampostería.
Molienda del sotol cocido:	Molino mecánico.
Fermentación:	Nacional, natural al aire libre en tinajas de madera.
Destilación:	Alambique árabe de cobre.
Capacidad de destilación del alambique:	1000 L / lote.
Procedimiento de destilación:	Doble destilación.
Añejamiento en barricas:	N/A
Grados de alcohol:	45% por volumen. (ALC. 45 % / VOL.)
Botella:	Cristal transparente de 700 ml. (23.66 OZ.)
Medidas de la botella:	9.7cm. x 9.7 cm. x 21.50 cm. (3.81 in. X 3.81 in. X 8.46 in.)
Embalaje:	Caja de 6 botellas.
Medidas de la caja:	31.90 cm x 21.10 cm. X 23.0 cm. (12.55 in. x 8.30 in. x 9.05 in.)



Perfil sensorial

Color del destilado:	Cristalino
Cuerpo:	Untuoso
Aromas:	Herbal, tierra mojada, maderas.
Paladar:	Suave con notas dulces, hierbas y minerales.
Final:	Largo, con notas maderas, dulces, permanente en boca