

Triunfo Del Desierto Durango Sotol



KRAJ	Meksyk
REGION	Oaxaca
RODZAJ	Sotol
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	43,0 %
POJEMNOŚĆ	700

Aromat:

Wyczuwalne aromaty orzechów, gruszek, brzoskwiń, suszonych moreli i nasion, orzechów włoskich, orzechów laskowych, migdałów z lekkimi nutami dymu.

Smak:

Przyjemny dla podniebienia, potwierdzając to, co było odczuwane na nosie, generuje słodkie doznania. Skryształizowana słodycz figi oraz pikanteria gałki muszkatołowej.

Więcej informacji:

Sotol jest powszechnie kojarzony z mezcalem i innymi alkoholami tego stylu. Pomimo podobieństwa w kwestiach historycznych, technologicznych i kulturowych, dużą różnicą między sotolem a innymi destylatami jest rodzina botaniczna, do której każdy z nich należy. Innymi słowy, sotol nie pochodzi z agawy, ale z sotolu, krzewu z rodziny Asparagaceae, który rośnie głównie na pustyni.

Fermentacja przeprowadzona poprzez gotowanie 100% Sotolu w kamiennie-
stożkowym piecu oraz drewnianym mesquite (Dębowe kadzie fermentacyjne z
wodą studzienną).

Podwójna destylacja w miedzianym alembiku.

Clan Coyote



Od pokoleń odziedziczyli kunszt polegający na starannym i troskliwym tworzeniu tego tradycyjnego napoju. Jednocześnie stawiamy sobie za zadanie zrównoważone wykorzystanie zasobów naturalnych wykorzystywanych do produkcji naszego napoju. Bycie modelem biznesowym, który inspirowa do etycznego traktowania natury i podmiotów zaangażowanych w łańcuch wartości. Zachwyć wyśmienitym organicznym smakiem naszego Sotolu..

Opracowanie i komercjalizacja Sotolu Coyote opiera się na szacunku i trosce o środowisko oraz każdą osobę zaangażowaną w ten proces. Sotol Coyote to projekt społeczny, który broni prawdziwej esencji dzikości, czystości i natury. Jesteśmy odzwierciedleniem tej ziemi i choć narodziliśmy się z troski o ratowanie meksykańskiego produktu, staramy się również propagować sztukę i kulturę naszego kraju oraz szacunek i podziw dla naszego pochodzenia.