



SITO WEB: WWW.TEQUILAUNLIMITED.COM/SOTOL/ONO



LO SPIRITO DEI NATIVI



Sotol è stato creato per oltre 800 anni dai Rarámuris e Anasazis (popoli etnici nativi di Chihuahua) ed era uno spirito quasi dimenticato.

Sotol è uno spirito distillato a partire dal Dasyllirion (comunemente chiamato Sereque). Come parte della famiglia delle Nolinaceae, cresce nel nord del Messico e nel sud-ovest degli Stati Uniti, incluso il Texas. Questa pianta resiste al clima estremo dei deserti con temperature e siccità elevate, cresce su pendii rocciosi e nelle praterie del deserto di Chihuahua tra i 1000 e i 2000 mt sul livello del mare.

Il Dasyllirion è in realtà è imparentato con i tuberi come la patata, non è un'agave reale ma uno Yuca, questo è il motivo per cui ha un sapore così unico.

Il Dasyllirion Cedrosanum richiede circa 12-15 anni per essere pronto. Il jimador è il responsabile della scelta della pianta di sotol, si assicura che la pianta sia matura e pronta per la raccolta; quando la pianta è pronta per la raccolta, inizia a trasudare una sostanza simile allo sciroppo o al miele. La pianta viene estratta dalla terra utilizzando strumenti come le asce, si tagliano le foglie spinose lasciando solo le *piñas*.

Le *piñas* vengono bruciate per circa 3 giorni, poi macinate e successivamente fatte fermentare per un tempo compreso tra i 5 e i 7 giorni.

Sotol Onó è composto al 100% da Dasyllirion Cedrosanum e solo una bottiglia può essere distillata da una singola *piña*. È fatto a mano ad Aldama - Chihuahua, da Gerardo Ruelas, che è un Maestro Sotolero di terza generazione.

SOTOL ONÓ
sotol
 cod. ONSO
 6 x 70 cl x 45%