

Cardenxe Sotol

SOTOL DE DESIERTO

NOTE GENERALI

Tipologia DO Sotol

Zona produttiva Nel deserto presso la municipalità di Ciudad Aldama, Stato di Chihuahua, Messico settentrionale.

Materia prima Tre varietà di Dasyllirion (Texanum, Berlandieri, Cedrosanum), un arbusto selvatico sempreverde che cresce nelle zone aride del Messico, negli stati di Chihuahua, Durango e Coahuila.

Produzione Raccolta manuale tra il 12° e il 15° anno di crescita. Il Dasyllirion viene tagliato a mano con un machete per estrarre la piña, il cuore della pianta. Una volta giunte alla distilleria, le piñas vengono cotte in forni conici sotterranei, come da tradizione secolare. Dopo la cottura di 24 ore avviene la frantumazione per l'estrazione dei succhi. A questo punto avviene la fermentazione, guidata dal Master Distiller, in tini di legno di pino per 4/7 giorni. Dopo la fermentazione avviene la doppia distillazione in alambicchi di rame.

Gradazione alcolica 45% Alc. /Vol.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente

Profumo Al naso l'impatto iniziale è pungente, con una leggera affumicatura. Più avanti emerge una nota accattivante di erba secca.

Sapore Al palato è pepato, con note vegetali e terrose.

Finale Nel finale spicca il cacao dolce, con una persistenza calda e lunga.

Servizio Perfetto come twist per Negroni, Espresso Martini e Old Fashioned.



CHIHUAHUA, DURANGO / MESSICO



ANNO DI FONDAZIONE | 2022



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA



MATERIA PRIMA | PIANTA DASYLLIRION

