



Unione tra gin e sotol, distillato tipico messicano, con sentori affumicati

Nome:	Seis 14 Gintol
Produttori:	Casa Ruelas
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Sotol Gin
Provenienza:	Messico
Gradazione:	45.00%
Formato:	700ml
Sito:	seis14.com.mx
Botaniche:	

Ginepro, Cardamomo, Finocchio, Scorza di Pompelmo, Scorza d'Arancia, Scorza di Limone, Scorza di Albicocca, Pepe

Gusto

Seis14 Gintol è un distillato morbido, con note appena affumicate date dall'alcol base di sotol. Queste note si accompagnano a sentori speziati, erbacei, citrici e minerali assieme in un complesso equilibrio. Il finale è lungo, con persistenti sentori di legno e cardamomo. Al naso risulta complesso, poiché emergono i sentori delle varie botaniche, che poi lasciano spazio a quelli tipici del sotol, predominanti, uniti all'aroma del ginepro.

Produzione

Lo spirito di base viene prodotto a partire da una pianta nativa del nord del Messico, la Dasyliirion Wheeleri, che cresce selvatica e viene raccolta a maturazione (impiega oltre 20 anni per maturare). La pianta viene cotta in forni tradizionali poi viene lasciata a fermentare grazie a lieviti spontanei in grandi botti di legno scoperte. Per la produzione dell'alcol di base si hanno due distillazioni ottenendo così una delle varietà di Sotol, al quale vengono aggiunte le botaniche - tra le quali le bacche di ginepro - per ottenere il gin.

Curiosita

Seis14 Gintol è un gin innovativo, si tratta di un sotol con le botaniche tipiche del gin. Infatti il maestro sotolero Carlos Aragón Herrera, nella sua fattoria Casa Ruelas, ad Aldama, Chihuahua, ha voluto omaggiare il gin europeo con un prodotto innovativo e messicano sino al midollo. L'ingrediente principale è il Dasyliirion Wheeleri, che dopo una maturazione tra i 18 e i 25 anni, viene cotto a vapore, fermentato naturalmente in barili aperti in legno e distillato in alambicco arabo in rame, per poi ricevere in blend ginepro, cardamomo, finocchio, arancia, limone, pepe e buccia di albicocca. Casa Ruelas nasce proprio per produrre e far conoscere questo antico e tipico distillato artigianale messicano, il Sotol. Si tratta di uno spirito la cui gradazione va dai 45° ai 55° ottenuto a partire dal Dasyliirion Wheeleri - chiamato appunto sotol - che cresce spontaneo nel deserto a nord del Messico. Il Sotol può essere prodotto solamente nelle zone del Chihuahua, Coahuila e Durango e deve essere distillato unicamente con sotol.