

RIVIERA

Wines & Spirits

DOÑA NATALIA

Sotol

Las manos expertas de nuestros maestros escogen cuidadosamente el sotol silvestre cultivado en el Estado de Durango, asegurándose de que cada uno esté en el punto perfecto de su madurez.

Al finalizar la jima, los corazones son horneados en horno de tierra con piedra volcánica al calor de la leña de mezquite. Ya cocido, la dulzura del sotol es extraída mediante el machacado a mano y después es fermentado en tinas de madera con agua de manantial, para ser destilado por el método de montera de madera de encino.

Es el sotol de la casa, elaborado mediante los estándares de calidad más estrictos.



Solo el corazón de sotol dasylirion.

SOTOL

Horno de piedra volcánica, calentado con leña de mezquite y sellado con limo de río y tierra volcánica.

HORNEADO

Ancestral con hachas.

MOLIENDA

Natural en cubas de madera de encino.

FERMENTACIÓN

Doble en cobre.

DESTILACIÓN

45%

VOLUMEN DE ALCOHOL