

LOS MAGOS

Preguntas Frecuentes

Que es Sotol?

Sotol es una bebida espirituosa mágica proveniente del Desierto de Chihuahua. Está hecho con una tradición que ha sido pasada de generación en generación por cientos de años.

¿De dónde sale el Sotol?

El Sotol esta hecho de *Dasyliirion* spp (comúnmente conocida como sotol o sereke), una especie de planta con flor en la familia de las Asparagaceae (espárragos), endémica al Desierto de Chihuahua, una extensión territorial que abarca el norte de México y una parte del suroeste de Estados Unidos.

¿El sotol es una bebida a base de agave?

El Sotol no es una bebida a base de agave o maguey, está hecho de sotol, una planta siempre verde del Desierto de Chihuahua.

¿Cómo se hace el Sotol?

Para hacer Sotol se debe tumbar y jimar la planta del sotol para exponer su piña o corazón, se cocina en un horno de tierra recubierto de piedra volcánica por hasta 3 días para luego ser molido a mano y con molino mecánico y puesto a fermentar en pilas de madera con agua de pozo profundo. Una vez fermentado, después de 5 a 15 días dependiendo de las épocas del año, los jugos y el bagazo se destilan usando alambiques de cobre.

El Sotol es Mezcal?

El Sotol muchas veces se compara con un mezcal, sin embargo, mientras el mezcal está hecho de agave o maguey, el Sotol se hace de la planta de sotol.

¿Cuál es la diferencia entre Sotol y tequila?

LOS MAGOS

Además de estar hechos de plantas diferentes y fabricarse con métodos diferentes, el Sotol captura la esencia del ecosistema silvestre en el que se desarrolla, normalmente hasta por 30 años, trayendo consigo sabores herbales, florales y terrosos. Además se le conoce por tener un sabor dulce y ligeramente ahumado. El tequila es reconocido por sus notas cítricas y alcohólicas.

¿Qué tan fuerte es el Sotol?

El Sotol puede tener desde 35 hasta 45 grados de alcohol, en ocasiones hasta más. Los Magos encontraron el equilibrio de sabores, aromas y alcohol a los 38 grados.

¿Por qué Los Magos está a 38 grados?

El Sotol Los Magos está hecho para mostrar la gran variedad de sabores y aromas que tanto la planta como el proceso artesanal por el que pasa pueden ofrecer. Los Magos se diseñó para ser lo más aromático y sabroso posible mientras mantiene equilibrio con su intensidad alcohólica. A 38 grados de alcohol Los Magos es perfecto para ser disfrutado en una gran variedad de formas y podrá ser disfrutado por un público amplio y variado.

El Sotol tiene Denominación de Origen?

Así es. El Sotol tiene Denominación de Origen para los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

¿Cómo se hace el Sotol Los Magos?

Sotol Los Magos es un destilado artesanal. Iniciando con una cosecha silvestre sustentable de variedades de sotol que se encuentran en el Desierto de Chihuahua, principalmente en las zonas de pastizal, las plantas de sotol se cortan dejando una parte de la planta y el sistema de raíces para permitir que rebrote después del corte (si las condiciones del ecosistema lo permiten). Se tumba utilizando una barra de acero y se rasuran sus hojas con un hacha de mango corto. Las "piñas" de sotol se cocinan en un horno de tierra recubierto de piedra volcánica calentado por madera de encino, mezquite y álamo hasta por 3 días, añadiendo agua a la cocción para evitar sobre ahumar el destilado final. Una vez cocidas las piñas se parten con hacha para remover el centro fibroso y pasan por un molino mecánico para exponer los azúcares dentro de las fibras. Las fibras de sotol se ponen en pilas de fermentación de pino y se agrega agua de pozo profundo para realizar una fermentación abierta, permitiendo que las levaduras del medio ambiente transforman los azúcares en alcohol y extraer los aceites esenciales de la planta. La fermentación puede durar de 5 días en épocas de calor a 15 en épocas de frío. Una vez listo el fermentado se pasa a los alambiques para su destilación. Los Magos se destilan tres veces con la

LOS MAGOS

intención de suavizar los alcoholes y permitir una apreciación más amplia de los aromas y sabores del Sotol.

¿Cómo se toma Los Magos?

Los Magos puede ser tomado derecho, en las rocas o en un cóctel. (Ver recetario de coctelería)