



RIABLO

SOTOL
ARTESANAL

IMPORTED BY JB SPIRITS, LLC

SOMOS

RIABLO SOTOL ES UN DESTILADO HECHO DE 100% DASYLIRION CHIHUAHUENSE, ORIGINARIAS DE LAS PRADERAS NAMIQUIPENSES Y DEL DESIERTO DE COYAME DEL SOTOL.

ES PRODUCIDO ARTESANALMENTE EN ALDAMA, CHIH. MEXICO.



INSPIRACION CULTURAL

EL NOMBRE PROVIENE DE LA PRONUNCIACIÓN EN RALAMULI RAISHA DE LA PALABRA "DIABLO;" EN CIERTAS COMUNIDADES TARAHUMARAS EL SONIDO DE LA LETRA "D" NO EXISTE O FUE AGREGADO DESPUÉS DE LA LLEGADA DE LOS ESPAÑOLES, POR LO QUE SE PRONUNCIA "RIABLO."

ESTE NOMBRE FUE INSPIRADO EN UN JUEGO QUE JUGÁBAMOS DE NIÑOS CON AMIGOS MIEMBROS DE ESTA COMUNIDAD, EN DONDE TENÍAMOS QUE RESCATAR A UN PRISIONERO DE LA CIMA DE UNA PILA DE PASTURA CUSTODIADA POR EL RIABLO.



DIFERENCIAS ENTRE EL SOTOL Y OTROS DESTILADOS MEXICANOS.



Bacanora: Producido con el Agave Angustifolia Haw.

Mezcal: Puede ser producido con diferentes especies de Agave Angustifolia, Potatorum, Karwinskii, Salmiana, etc.

Tequila: Producido exclusivamente con Agave Tequilana Weber (Blue Agave).

Sotol: Hecho con la planta Dasyliirion: Wheeleri, Texanum, Cedrosano, etc.

SIGNIFICADOS: Del Náhuatl

Sotol "Zotolin" = Palma

Tequila "Tekilan" = El lugar de los trabajadores.

Mezcal "Metl" + "Ixcalli" = Agave + (Cocido o Tatemado)

SOTOL PROCESS

1



Growing Dasyliirions

2



Harvest or "Jimar"

3



Cooking

4



Shredding & Fermentation

5



Distillation

6



Bottling

- HECHO CON LA PLANTA DASYLIRION, COMÚNMENTE LLAMADA CUCHARA DEL DESIERTO, SOTOL O SEREKE.
- LA PRODUCCIÓN DEL SOTOL TIENE FUERTES RAÍCES INDÍGENAS (PAQUIME.)
- HA SIDO DESTILADO POR SIGLOS.
- SU PORCENTAJE DE ALCOHOL DEBE ESTAR ENTRE 35% 55%.
- REGULADO POR NOM-159-SCFI-2004

SOTOL BLANCO



PLANTA: DASYLIRION WHEELERI
ESTADO: CHIHUAHUA
PORCENTAJE: 40%
REGION: NAMIQUIPA-COYAME
VINATA: CASA RUELAS



SABOR: LIGERO OLOR SUI GÉNERIS HERBÁCEO PROPIO DE LA PLANTA DASYLIRION, PLANTA COCIDA.

OLOR: UNA BEBIDA BALANCEADA CON LIGEROS TONOS HERBÁCEOS Y AMADERADOS.

RETROGUSTO: UN DULCE SABOR MINERAL.

MEMORIA: NOCHES DE FOGATAS EN LA SIERRA.

SOTOL PIÑA BRAVA

TSABOR: PIÑA, CHILE CHILTEPIN Y ESPECIAS.

OLOR: PIÑA, CHILE Y AHUMADO.

RETROGUSTO: SENSACION DULCE Y PICOSA.

EXPERIENCIA: DULCES MEXICANOS CON TOQUE DE ADULTO.



PLANTA: DASYLIRION WHEELERI

ESTADO: CHIHUAHUA

PORCENTAJE: 35%

REGION: NAMIQUIPA-COYAME

VINATA: CASA RUELAS

LO QUE NOS HACE UNICOS

RIABLO SOTOL ARTESANAL SE ENFOCA EN UNA AUDIENCIA CON ALMA JOVEN A LA QUE LE GUSTE MEZCLAR SABORES

SOTOL BLANCO:

HECHO CON DASYLIRION WHEELERI; PARA AQUELLOS QUE QUIERAN DEGUSTAR EL SABOR DE UN AUTENTICO SOTOL.



SOTOL PIÑA BRAVA::

ES UNA ABOCADO DE SOTOL BLANCO, PIÑA Y CHILTEPÍN, Y QUE NOS TRAE A LA MEMORIA AQUELLOS RECUERDOS DE COMER NUESTROS DULCES FAVORITOS PERO AHORA CON UN TOQUE DE ADULTO.

CAMINO

NUESTRO CAMINO HA SIDO CARACTERIZADO POR EL PROGRESO CONSTANTE, ASI COMO LA ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS PARA CADA ETAPA DEL CAMINO. GRANDES PERSONAS NOS HAN AYUDADO A PERFECCIONAR POCO A POCO LO QUE SOMOS Y QUEREMOS SER, TALES COMO **GERARDO RUELAS** DE LA VINATA CASA RUELAS EN ALDAMA. TAMBIÉN, GRANDES INSTITUCIONES COMO LA **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA BABICORA** EN NAMIQUIPA, CHIHUAHUA Y LA **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PAQUIME** EN CASAS GRANDES, CHIHUAHUA, HAN AYUDADO A MOLDEAR LO QUE ES RIABLO HOY EN DIA.



CAMINO

EN BUSCA DE NUESTRO OBJETIVO DE DAR A CONOCER AL SOTOL, NOS HEMOS ENFOCADO EN OFRECER PRESENTACIONES SOBRE LA INDUSTRIA, EL DESTILADO Y SUS CARACTERÍSTICAS.

ESTE ACERCAMIENTO A NUESTRAS RAÍCES NOS HA LLEVADO A COLABORAR CON EL **GOBIERNO DE CHIHUAHUA Y CONSULADOS DE MEXICO** EN ESTADOS UNIDOS.



COLABORACION CULTURAL



**CONSUL DE MEXICO EN
PHOENIX, AZ
JORGE MENDOZA YESCAS**



**TORNEO DE GOLF
"SWING FOR MEXICO" 2022
CONSULADO DE MEXICO EN PHOENIX, AZ**



**TORNEO DE GOLF
"SWING FOR MEXICO" 2023
CONSULADO DE MEXICO EN PHOENIX, AZ**



**BARRA MEXICO
SAN MIGUEL DE ALLENDE, GTO. MX**



RIABLO

SOTOL
ARTESANAL

CONTACT US:



(225) 936 7274



jovy.ortega@riablosotol.com

brandon.michel@riablosotol.com

FIND US:



RIABLOSOTOL.COM



@RIABLOSOTOL