



LICOR DE CHILE CHIPOTLE

Por Roberto Ruíz



#TeSeguimosEnchilando



LICOR DE CHILE CHIPOTLE

Por Roberto Ruíz



Un licor que conjuga la gastronomía y la mixología, técnicas de un México prehispánico a través del tatemado del chile Chipotle y la deliciosa tradición de los mejores licores europeos. Esta fue la unión de 2 mundos a través de la búsqueda de un producto diferente de la mano del chef mexicano Roberto Ruiz y el maestro en destilados Javier Pulido.

El perfecto balance de una cocina líquida: Un licor de Chile Chipotle.

#TeSeguimosEnchilando



LICOR DE CHILE CHIPOTLE

Por Roberto Ruíz

PROCESO DEL CHILE CHIPOTLE



SIEMBRA



Semilla de chile Jalapeño originaria de México, plantada y crecida en huerto orgánico en Segovia.

Duración: 8 meses.



TATEMADO



Proceso artesanal mexicano que consiste en ahumar el chile como método de conservación.

Duración: 90 Hrs.



SECADO



Proceso final de secado y curado de los chiles para potenciar su sabor y consistencia.

Duración: 6 meses.



LICOR DE CHILE CHIPOTLE

Por Roberto Ruíz

PROCESO DEL LICOR



MACERADO



El chile Chipotle se macera en alcohol de melaza con 5 botánicos: Piel de cítricos, canela, cacao, pimienta y tomillo.



MADURADO



Se extrae y se filtra para madurarlo en barricas usadas de Pedro Ximénez.

Duración: 1mes.



EMBOTELLADO



El licor tiene un filtrado final para poder ser embotellado y numerado. Producción de 3mil botellas.



HUMO®
Licor de chile Chipotle.
Graduación Alcohólica 32%
Contenido por botella 500 ml.
Caja de 6 botellas.

NOTAS DE CATA



Color ambar oscuro.
Caída lenta por contenido meloso.



Humo, guindilla, frutos maduros, caramelos, cítricos.



Explosión de picante elegante al primer sorbo, ahumado, intenso, pasas, flores y cítrico final.
Retrogusto picante en garganta, ahumado, cítrico.

H LICOR DE CHILE CHIPOTLE

Por Roberto Ruíz
Perfect serves

Spicy mule

4cl. HUMO
3cl. Zumo de lima
150 ml. Ginger Beer



Margarita chipotle

4cl. HUMO
4cl. Tequila 100%
3cl. Zumo de lima
1cl. Miel de Agave



HUMO tonic

4cl. HUMO
150 ml. Tónica
Piel de cítricos



HUMO on the rocks





LICOR DE CHILE CHIPOTLE

Por Roberto Ruíz



Proyecto en alianza con Grupo Entre Compas.



www.humolicor.com



hola@humolicor.com



[@humolicor](https://www.instagram.com/humolicor)

#TeSeguimosEnchilando #HumoLicor