



# 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.



Elaborado por:  
Alcohol Destilado  
para la Vinificación  
C. González 14 2000

N.R.E. 28 41 173

www.humolicor.com

Fórmula creada por  
Javier Pablos

Semilla de chile que  
crecía en huerto  
artesanal del norte  
y curado de 6 meses  
cual se mace en  
empequeño en botella  
expresivo para el

**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

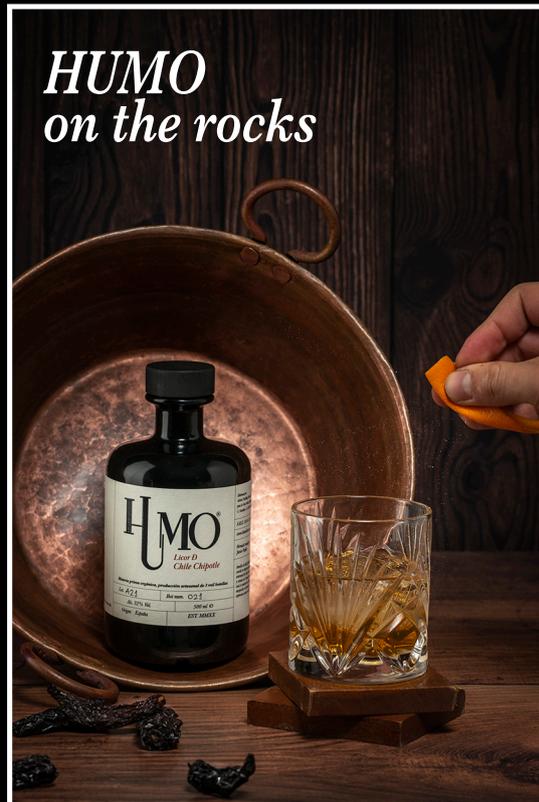


## *HUMO tonic*

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](http://www.humolicor.com)



[hola@humolicor.com](mailto:hola@humolicor.com)



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

*#TeSeguimosEnchilando #HumoLicor*