

JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO

ХОСЕ КУЭРВО ТРАДИЦИОНАЛЬ РЕПОСАДО



Текила

Зона производства: Мексика, штат Халиско

Состав: 100% Голубая агава

Крепость: 38%

Объем бутылки: 0,5 л; 0,7 л

Компания Jose Cuervo в настоящий момент является производителем текилы № 1 в мире, а бренд Cuervo входит в восьмерку самых известных мировых брендов в области производства крепких спиртных напитков.

История компании Jose Cuervo началась в 1758 году, когда Король Испании Фернанд VI выдал разрешение дону Хосе Антонио де Куэрво-и-Вальдес на пользование земельным участком, расположенным недалеко от города Текила.

В 1795 году Хосе Антонио де Куэрво-и-Вальдес получил лицензию на коммерческое производство и продажу текилы, став первым официальным производителем текилы в Мексике. В 1800 году семья Куэрво начала продажу бутылированной текилы как на внутреннем рынке, так и за рубежом, преимущественно в США.

В 1889 году президент Мексики Порфирио Диас наградил компанию Jose Cuervo за превосходное качество текилы.

Сегодня текила Jose Cuervo является самой продаваемой текилой в мире (источник: IWSR'2017). Компанией Jose Cuervo управляет семья Бекманн, являющаяся прямыми потомками дона Хосе Антонио де Куэрво.

Терруар: компания Jose Cuervo владеет собственными крупнейшими в мире плантациями голубой агавы, произрастающими на вулканических почвах. Выращиванием и сбором агавы занимаются специально обученные люди – химадоры.

Особенности производства: для производства текилы используется очищенная сердцевина агавы - пинья. Она созревает около 7 лет. Сбор агавы осуществляется исключительно вручную. Прошедшие проверку пиньи запекаются в печах около 40 часов. Это необходимо для того, чтобы из пиньи выделился сахар и ушла горечь. После запекания пиньи измельчают для того, чтобы извлечь из них сок. Далее сок ферментируется, а затем проходит процедуру двойной перегонки.

Текила Tradicional Reposado выдерживается 6-12 месяцев в бочках из обожженного американского дуба.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенный с золотистыми отблесками.

Аромат: яркий, угадываются ноты сушеных трав, печеной агавы, ванили, специй, а также цветочные нотки.

Вкус: пикантный, округлый и сладковатый с тонами печеного картофеля и дуба. В долгом послевкусии ощутимы легкие перечные нотки.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'2012 – 92 балла

Способы употребления:

Идеально подходит для различных коктейлей. Пьют также в чистом виде вместе с солью, лаймом и сангритой (сильно сдобренная перцем-чили и лаймом смесь томатного и апельсинового соков).