

# CHOYA EXTRA YEARS ЧОЙЯ ЭКСТРА ЕАРЗ

とどけ、梅のちから。



## Умешу – сливовая настойка

Страна: Япония

Остаточный сахар: 260 гр/л

Содержание алкоголя: 15%

Объем бутылки: 0,75 л

Если сливовая настойка умэсю является плодом коллективного творчества японского народа, то у главного производителя и популяризатора этого напитка есть конкретное имя – Чойа. Именно этой небольшой семейной компании принадлежит заслуга коммерциализации умэсю и превращения его в один из самых продаваемых ликеров в мире.

История семейной компании началась в 1914 г., когда ее основатель, господин Сумитаро Кондо, купил виноградник в окрестностях Осака. До конца 50-х годов компания специализировалась на производстве виноградного вина, бренди и фруктовых вин. В 1959 году было принято поистине историческое решение – заняться выпуском и продажей умешу.

Чойа исповедует концепцию производства домашнего по стилю умэсю, то есть абсолютно натурального продукта, который веками делали в японских семьях. Продукция Чойа не содержит никаких искусственных добавок, красителей и консервантов, она готовится исключительно из натуральных ингредиентов самого высокого качества.

Благодаря многолетней хорошо налаженной кооперации Чойа с садоводческими кооперативами района Кисю компания в состоянии не только полностью обеспечить свои немалые потребности в сырье, но и осуществлять отбор наиболее качественной сливы.

Чойа означает «бабочка-стрела», и стилизованное изображение этого грациозно порхающего создания украшает логотип компании.

### Описание:

Choya Extra Years - изготовлена из лучшего сорта японской сливы Нанко, которую выращивают в знаменитых садоводческих хозяйствах района Кисю префектуры Вакаяма. Для лучшей экстракции сливы при ее настаивании Чойа использует произведенный из сахарного тростника 95% нейтральный спирт высшей очистки, а также специальный особо чистый сахар, который растворяют в спирте в несколько приемов. Выдержка умешу (3 года) осуществляется в 10 тыс. литровых чанах. По окончании настаивания умэсю разбавляют водой до привычных японцам 15%.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Светло-золотистый.

**Аромат:** Насыщенный фруктовый, с нотами миндаля и марципана.

**Вкус:** Элегантный, прекрасно сбалансирован, с естественной живой кислотностью.

### Способы употребления:

Употребляют охлажденным, в составе различных коктейлей (с фруктовым соком, содовой). Также можно добавлять в вино или чай.