

# JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO

## ХОСЕ КУЭРВО ЭСПЕСИАЛЬ РЕПОСАДО



**Текила**

**Зона производства:** Мексика, штат Халиско

**Состав:** купаж, содержащий Голубую агаву более 51%

**Крепость:** 38%

**Объем бутылки:** 0,5 л; 0,7 л; 1 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 рубеж, 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. Прощедшие 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 Especial Reposado выдерживается от 2 до 12 месяцев в бочках из обожженного американского дуба.

**Оценки и рейтинги:**



International Wine & Spirit Competition'2009 – Bronze.

**Органолептические характеристики:**

**Цвет:** насыщенный золотой с медным оттенком.

**Аромат:** яркий, угадываются ноты печеного картофеля, цедры цитрусовых, ванили и корицы.

**Вкус:** мягкий, сливочный, округлый и сладковатый с тонами распаренной агавы и дуба. В долгом послевкусии ощутимы легкие перечные нотки.

**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).