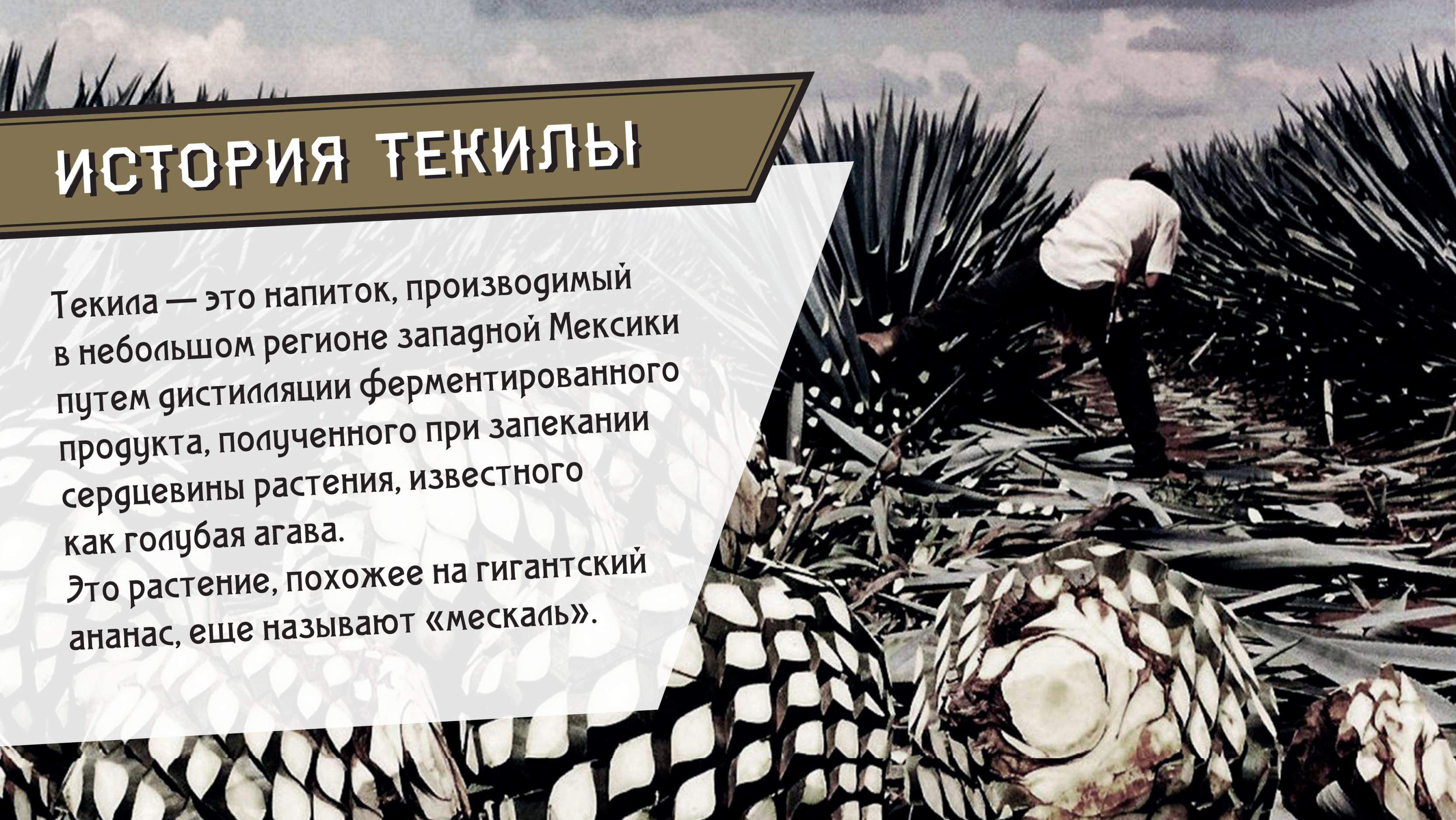




ИСТОРИЯ ТЕКИЛЫ

Текила — это напиток, производимый в небольшом регионе западной Мексики путем дистилляции ферментированного продукта, полученного при запекании сердцевины растения, известного как голубая агава.

Это растение, похожее на гигантский ананас, еще называют «мескаль».



СОРТА ТЕКИЛЫ

БЕЛАЯ (СЕРЕБРЯНАЯ) ТЕКИЛА

Белая, также называемая «серебряной» текилой, — это то, что получается вскоре после завершения дистилляции. В бутылках она имеет крепость от 35% и до максимальной 55%.

ОТДОХНУВШАЯ (РЕПОСАДО) ТЕКИЛА

Это текила, которая выдерживается в бочках из красного или белого дуба от двух месяцев до чуть менее года. Она более гладкая, чем серебряная, с естественным золотистым цветом, тяготеющим к бледно-янтарному, а во вкусе чувствуется древесный привкус. Крепость также варьируется в диапазоне от 35% и до 55%.

ВЫДЕРЖАННАЯ ТЕКИЛА

Это тип текилы, которая выдерживается в течение года в 600-литровых новых или бывших в употреблении бочках из белого дуба. Её цвет варьируется от ярко-золотого до темно-янтарного, аромат сильно пропитан древесиной. Если текила выдерживалась не менее трех лет, её можно считать «экстра-выдержанной».

ПОДГОТОВКА – ПРОИЗВОДСТВО

Агава выращивается в Альтос-де-Халиско, где находится Аранга, географический район, идеально подходящий для этого растения, поскольку здесь преобладает умеренное количество осадков, а также средние температуры, глинистые, проницаемые почвы и хорошая аэрация, а также высокое содержание железа, которое придает характерный красноватый цвет этой зоне и в результате получается текила со сладким, фруктовым и травяным вкусом.

Производство текилы из 100% агавы требует строгих этапов подготовки, на которых учитываются все особенности

нашего продукта. Сбор урожая, варка и экстрагирование соков, ферментация, дистилляция и созревание — это этапы, которые строго контролируются и выполняются традиционным способом, придавая продукту его собственную индивидуальность.

Кипячение происходит в каменных печах с регулируемой температурой и давлением. Извлечение соков осуществляется с помощью мельниц и с добавлением воды из местных источников. Сусло, разбавленные водой, подвергаются ферментации с добавлением дрожжей.

Дистилляция — это терпение и вековая мудрость наших мастеров, которые с помощью двойной дистилляции в непрерывных традиционных перегонных кубах добиваются получения текилы с изысканным букетом.

Для производства разных сортов текилы есть большой погреб для выдержки, где дистиллят выдерживается в бочках из белого американского дуба вместимостью 200 литров в течение определенного времени в соответствии с нашими рецептурами.

CRUZ DEL CAMINO TEQUILA SILVER

ТЕКИЛА КРУЗ ДЕЛЬ КАМИНО СЕРЕБРЯНАЯ

КАТЕГОРИЯ: Текила

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ: 38%

ЦВЕТ: блестящий, прозрачный

АРОМАТ: пульсирующий аромат агавы

ВКУС: сухая, крепкая агавы, вяжущая

КАК ПИТЬ: в чистом виде или со льдом, в традиционном стиле с солью и лимоном, с фруктовыми соками или в качестве основы для удивительных коктейлей (например, Маргарита)



CRUZ DEL CAMINO TEQUILA GOLD

ТЕКИЛА КРУЗ ДЕЛЬ КАМИНО ЗОЛОТАЯ

КАТЕГОРИЯ: Текила

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ: 38%

ЦВЕТ: светло-янтарный

АРОМАТ: пульсирующая агава, древесный тон, земля

ВКУС: сильный, со средней остротой, агава очень хорошо идентифицируется

КАК ПИТЬ: в чистом виде или со льдом, в традиционном стиле с солью и лимоном, с фруктовыми соками или в качестве основы для удивительных коктейлей (например, Маргарита)



КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ТЕКИЛЫ

ХАЛИСКО

ХАЛИСКО — это напиток, который из-за его ингредиентов можно принять за разновидность классической Маргариты. Однако его цвет и вкус на самом деле совсем не одинаковы. Золотая текила придаст напитку аромат и вкус. Дополните его грейпфрутовым соком, чтобы придать коктейлю горьковатый вкус и особый цвет. Завершите напиток небольшим количеством сахара и капелькой трипл сек.



Ингредиенты:
70 мл Текила Круз дель Камино Золотая
12 мл грейпфрутового сока
Чайная ложка ликера трипл сек
2 ложки сахара

Приготовление: Перелейте ингредиенты в шейкер для коктейлей с большим количеством льда и встряхивайте около 12 секунд. Охладите стакан «Лонг Дринк» объемом около 250 мл со льдом и избавьтесь от излишков воды. После подачи на стол украсьте натуральными фруктами. Чтобы уменьшить горечь коктейля, можно добавить сахар по вкусу.

ТЕКИЛА САНРАЙЗ

ТЕКИЛА САНРАЙЗ готовится непосредственно в стакане и в основном с апельсиновым соком, что придает коктейлю особый оттенок рассвета. Это чрезвычайно освежающее сочетание, поскольку алкоголь в напитке не слишком высокий. Он идеально подходит для питья во второй половине дня или в начале вечера.



Ингредиенты:
45 мл текилы Текила Круз дель Камино Серебряная
90 мл апельсинового сока
15 мл сиропа Гренадин

Приготовление: Используйте бокал для лонг-дринков с большим количеством льда. Охладите стакан и избавьтесь от лишней воды. Подавайте ингредиенты в соответствии с порядком, указанным в рецепте. Имейте в виду, что гренадин — самый плотный продукт, поэтому наливайте его медленно по краям бокала, чтобы он не смешивался с остальным и чтобы добиться разделения цвета.

SVAMgroup

г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14

Beveland
DISTILLERS