

Batanga Blanco Текила Батанга Бланко

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Orendain

Категория: Премиум

Крепость: 38 % об.

Особенность: классический способ обработки агавы

Цвет: прозрачный

Аромат: яркий, полон растительных нюансов, нот ананаса, гуавы и пряных специй

Вкус: сбалансированный, освежающий, с оттенками зеленого ананаса и спаржи

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать в чистом, в составе классических и авторских коктейлей или в чистом виде с лаймом и солью



Batanga Reposado Текила Батанга Репосадо

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Orendain

Категория: Премиум

Крепость: 38 % об.

Особенность: классический способ обработки агавы

Выдержка: не менее 6 месяцев в дубовых бочках из американского белого дуба

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: богатый, раскрывается тонами жёлтых фруктов, оливок, сливочной ириски и ванили с тонким кофейным шлейфом

Вкус: сбалансированный, округлый, с оттенками гуавы, ванили, лёгкой сливочностью и согревающими нотками специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать в чистом виде, в составе классических и авторских коктейлей или в чистом виде с лаймом и солью



Текила Batanga производится в семейном поместье Casa Orendain, основанном в 1926 году в Халиско, Мексика. Текила производится из 100% голубой веберовской агавы по старинным методам, передаваемым из поколения в поколение. Наши пиньи из агавы, собранные вручную, готовятся в традиционных каменных печах, придавая им оттенки корицы, гвоздики и других согревающих специй в результате деликатного процесса карамелизации сахара. Как одна из четырех семей-основателей индустрии

текилы, Орендейны приглашают вас присоединиться к нам и выпить за хорошую жизнь.

В городке Текила на западе Мексики есть маленькая, ничем не примечательная кантина под названием La Capilla - родина Батанги, простого напитка, созданного в 1950-х годах доном Хавьером Дельгадо. Батанга проста: ничего, кроме текилы, кока-колы и свежавыжатого сока лайма, подается в высоком бокале с соленым ободком. Но, как сказал бы вам дон Хавьер, его вкус заключается не только в ингредиентах - это большой нож для нарезки лайма, которым он помешивал коктейль. В этом секрет идеальной батанги.