

## Patrón Silver Текила Патрón Сильвер

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** The Patrón Spirits Company

**Крепость:** 40% об.

**Категория:** 100% агава

**Особенности:** маленькие партии, пиньи размягчают классическим методом в кирпичных печах, прессование агавы традиционным способом – каменными жерновами таона

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** деликатный, наполнен оттенками агавы, цитрусов, незрелого яблока, белого перца и солоноватыми нюансами

**Вкус:** округлый, освежающий, с нотами груши и белого персика, цитрусовых фруктов, мяты, миндаля в послевкусии и деликатным сливочным финишем

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** в составе премиальных коктейлей, в сопровождении традиционных напитков и блюд мексиканской кухни (сангрита, начос с гуакамоле, холодная кесадилья)



## Patron El Alto Reposado Текила Патрón Эль Альта Репосáдо

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** The Patrón Spirits Company

**Крепость:** 40% об.

**Категория:** 100% агава

**Особенности:** Смесь текилы Экстра Аньехо, Аньехо и Репосадо четырехлетней выдержки. Для выдержки текилы использовалось 11 различных типов бочек, большинство из которых представляли собой гибридные бочки, состоящие из корпусов американского дуба и головок французского дуба. Маленькие партии, пиньи размягчают классическим методом в кирпичных печах, прессование агавы традиционным способом – каменными жерновами таона

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** отчетливо слышны нотки агавы, эвкалипта и белого перца дополняются оттенками карамели и поджаренной дубовой древесины

**Вкус:** сухой, сложный, с характерными землистыми тонами агавы, сбалансированными с нотами ванили и поджаренного дуба. Послевкусие длительное, с нюансами халапеньо

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, со льдом, так и в составе коктейлей.



TEQUILA  
**PATRÓN**



Агава созревает медленно: примерно каждые восемь лет. Поэтому опытные химадоры очень стараются найти и собрать только самые спелые плоды голубой агавы Вебера, что содержат оптимальное количество сахаров. Используя острый инструмент под названием Коа, они срезают листья, обнажая сердцевину растения – пиньи. После нарезания ручную пиньи запекают в небольших кирпичных печах в течение 70 часов для равномерного размягчения. Затем их измельчают двумя способами: двухтонным колесом таона из вулканического камня и современной

валковой мельницей. Фактически у Patrón больше работающих таонов, чем у любого другого производителя текилы в мире. После смешивают с водой, не используя никаких сторонних сахаров, отправляют на ферментацию и дистилляцию на медных кубах небольшого объема, спроектированных мастером-дистиллятором по имени Франциско Алькараз. Затем небольшие партии спирта разливают по бутылкам. Независимо от того, собирается ли португальская корковая пробка экологически чистым способом или заказывается у мастера французского хрусталя Лалика, создающего красивую хрустальную пробку, она должна быть идеальной. Весь процесс производства текилы происходит в Hacienda Patrón, где производят только Patrón. От экологически чистой

ирригационной системы обратного осмоса до побочного продукта агавы, который перерабатывается на предприятии – здесь на всех этапах производства уделяют внимание мелочам. И самое главное, очень ценят людей, участвующих в изготовлении нашей текилы – 60 рук от начала до конца.