## Corralejo Blanco Текила Корралье́хо Бла́нко

Страна: Мексика

Производитель: Tequilera Corralejo S.A. de C.V.

Категория: премиум

Сортовой состав: 100% агава

Крепость: 38 % об.

Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

Цвет: прозрачный

Аромат: утонченный, раскрывается тонами цветов, растительными нюансами, а также

нотами белого перца, мяты и свежескошенной травы

**Вкус:** гармоничный, с преобладанием оттенков луговых трав, болгарского перца и белых цветов, дополненных нюансами незрелых фруктов и сладкой перечной мяты в послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

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

## Corralejo Reposado Текила Корралье́хо Репоса́до

Страна: Мексика

Производитель: Tequilera Corralejo S.A. de C.V.

Категория: премиум

Сортовой состав: 100% агава

**Крепость:** 38 % об.

Выдержка: 4 месяца в трех видах древесины: из французского дуба, американского дуба и

в бочках из белого дуба Энсино.

Цвет: соломенный, с золотистыми отблесками

Аромат: сбалансированный, с оттенками ванили, цветочного мёда, спелых фруктов,

пряностей, а также нюансами перца, корицы и мяты.

**Вкус:** гармоничный, с растительными тонами и нотами цитрусовых фруктов, мёда, душистого перца, фундука, а также оттенками ванили, персика, мяты и дуба в слегка

пряном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать в чистом виде, идеальная основа для классических или авторских коктейлей, также отлично сочетается с

мексиканской кухней

## Corralejo Anejo Текила Корралье́хо Анье́хо

Страна: Мексика

Производитель: Tequilera Corralejo S.A. de C.V.

Категория: премиум

Сортовой состав: 100% агава

Крепость: 38 % об.

Выдержка: 12 месяцев в обожженных бочках из американского белого дуба.

Цвет: светло-янтарный

Аромат: деликатный, с оттенками душистого перца, ванили, корицы, какао-бобов,

бисквита, кокосового ореха и легкими нюансами дыма.

Вкус: комплексный, с нотами сливочной карамели, персиков, груши, лёгкими оттенками

дуба, ванили, кардамона и пряными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать в чистом виде, идеальная основа для классических или авторских коктейлей, также отлично сочетается с мексиканской кухней







## Corralejo Anejo 99.000 Horas Текила Корралье́хо Анье́хо 99.000 Хо́рас (Часов)

Страна производителя: Мексика

Производитель: Tequilera Corralejo S.A. de C.V.

Категория: премиум

Сортовой состав: 100% агава

**Крепость:** 38 % об.

Выдержка: 18 месяцев в небольших бочках из американского белого

дуба.

Цвет: янтарный

**Аромат:** освежающий, с нотами луговых трав, лимонного пирога, зелёного яблока, жёлтой груши, мяты, шоколада, ванили и миндаля.

**Вкус:** богатый, с оттенками белого персика, сладкого жёлтого яблока, банана и спелых сладких цитрусовых фруктов, дополненными тонами дубовой древесины, белого перца, гвоздики и мускатного ореха, лёгкими нюансами табачного листа и сливочной ириски в продолжительном

послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать в чистом виде, с сигарой или как дижестив

Текила Corralejo 99000 Horas 0,7 л - получила свое название в честь 99 000 часов, которые проходят от посадки агавы до розлива готового напитка по бутылкам



Хозяйство Corralejo (Корральехо) основано в 1755 году Мигелем Идальго. Его называют пионером в применении методов дистилляции агавы - именно Идальго стал использовать для создания текилы медные перегонные кубы из Испании, дровяную печь для запекания агавы и

французские дубовые бочки для выдержки. Имя Коральехо возродил Дон Леонардо Родригес Морено, который в 1994 году построил новое производство текилы. Сегодня компания Соггеlеjо изготавливает текилу только из сердцевины голубой агавы и использует традиционный способ производства: агава запекается в специальной в традиционной дровяной печи Adobe, а после ферментирования текила проходит двойную дистилляцию с медленной второй перегонкой, приобретая сложный уникальный аромат и вкус.

