

## Curado Blanco Blue Agave Текила Курáдо Блáнко Блю Агáве

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Cia. Tequilera Los Alambiques SA

**Категория:** Премиум

**Сортовой состав:** 100% агава

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** текила настаивается на запечённых плодах голубой агавы

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** соломенный с янтарными отблесками

**Аромат:** яркий и глубокий, с нюансами зелёного перца, спаржи, спелого яблока, ананаса, ванили и легкими оттенками дымка

**Вкус:** округлый, сладковатый, с тонами зелёного перца, спелого яблока, ананаса, копчёной паприки и красного перца

**Температура подачи:** 14-16°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей



## Curado Blanco Cupreata Текила Курáдо Блáнко Купреáта

**Страна производителя:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Cia. Tequilera Los Alambiques SA

**Категория:** Премиум

**Сортовой состав:** 100% агава

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** текила настаивается на запечённых плодах агавы Купреáта

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** соломенный с янтарными отблесками

**Аромат:** яркий и глубокий, с нюансами зелёного перца, печёного перца, яблока, ананаса, ванили, белого перца и деликатными оттенками копчёностей

**Вкус:** округлый, сладковатый, с тонами зелёного перца, печёного перца, яблока, ананаса, оттенками копчёностей, паприки и чёрного перца

**Температура подачи:** 14-16°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей



## Curado Blanco Espadin Текила Курáдо Блáнко Эспади́н

**Страна производителя:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Cia. Tequilera Los Alambiques SA

**Категория:** Премиум

**Сортовой состав:** 100% агава

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** текила настаивается на запечённых плодах агавы Эспади́н

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** соломенный с янтарными отблесками

**Аромат:** яркий и глубокий, с нюансами свежескошенной травы, зелёного перца, спаржи, яблока, ананаса, ванили и пряностей

**Вкус:** округлый, сладковатый, с тонами зелёного перца, спаржи, яблока, ананаса, пряностей, копчёной паприки и красного перца

**Температура подачи:** 14-16°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей





Текила Curado родилась из союза двух профессионалов-текильеро: Томаса Эстеса и Карлоса Камарена. Еще в 1970х годах Томас вынашивал идею о мацерации текилы на плодах агавы, однако реализовать её удалось в 2013 году. В чём секрет текилы Curado?

Голубую агаву собирают и производят из неё дистиллят недалеко от города Арандас, в штате Халиско. Затем, текилу настаивают на запеченных плодах агавы. В зависимости от того или иного напитка используют разные виды агавы: Купреата из штата Мичоакана, Эспадин из штата Оахака и классическая голубая агавы из штата Халиско. Оригинальная технология позволяет получать свой аутентичный и оригинальный вкус.

Символом текилы Curado являются алебрийе – волшебные животные, которые переносят вас из одного мира в другой. Фигурки алебрийе можно встретить в каждом уголке Мексики.

