

Ixá Silver **Текила Ёха Сильвер**

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Greenbar Distillery

Категория: 100 % агава, органическая

Крепость: 40%об.

Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

Особенность: двойная дистилляция; пропаривание агавы по индустриальному методу, но в глиняных печах; сертифицированная органическая текла

Цвет: прозрачный

Аромат: наполнен оттенками агавы, свежескошенной травы, черного перца и оттенками сливочности

Вкус: чистый, не спиртуозный и сложный, с длительным послевкусием с характерными оттенками оливок и черного перца, а также с нюансами прованских трав и лимона

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, в сопровождении сангриты, в составе коктейлей



Ixá Reposado **Текила Ёха Репосáдо**

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Greenbar Distillery

Категория: 100 % агава, органическая

Крепость: 40%об.

Выдержка: около 1 года в новых бочках из американского дуба и в бочках из ржаного виски

Особенность: двойная дистилляция, пропаривание агавы по индустриальному методу, но в глиняных печах; сертифицированная органическая текла

Цвет: светло-янтарный

Аромат: наполнен оттенками агавы, тонами специй (черным перцем гвоздики и корицы), цукатов, ванили, карамели и бисквитов

Вкус: не спиртуозный, среднетелый, с длительным послевкусием со сладковатыми нотами ванили, сливок, карамели, цитрусов, черного перца и травянистыми нюансами

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, в сопровождении сангриты, в составе коктейлей



Ixá Anejo **Текила Ёха Аньéхо**

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Greenbar Distillery

Категория: 100 % агава, органическая

Крепость: 40%об.

Выдержка: около 2 лет в новых бочках из американского дуба и в бочках из ржаного виски

Особенность: двойная дистилляция, пропаривание агавы по индустриальному методу, но в глиняных печах; сертифицированная органическая текла

Цвет: янтарный

Аромат: наполнен оттенками печеного яблока, нотами корицы, ириса, ванили, карамели, а также нюансами табачного листа и тостов, при более деликатных растительных оттенках агавы

Вкус: не спиртуозный, среднетелый, с длительным маслянистым послевкусием с нотами гвоздики, сливок, карамели, ананаса, перца и оттенками сухофруктов и фундука

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, в сопровождении сигары



IXÁ Tequila изготавливается из полностью созревшей органической агавы и с использованием традиционных методов, которые становятся все более редкими, таких как медленное пропаривание пиньей (сердцевины агавы) на пару в глиняной печи, а также ферментация и дистилляция с волокнами агавы. Все это позволяет получить текилу, достойную богов.

Чтобы спирт агавы считался текилой, он должен производиться исключительно в Мексике. IXÁ Tequila - единственный напиток винокурни Greenbar, произведенный не в Городе Ангелов (Лос-Анжелес). Вместо этого уполномоченные сотрудники винокурни, посещают Мексику и лично следят за тем, чтобы каждый этап производства был выполнен в соответствии со спецификациями и нормами.

Первые производители текилы использовали ослов, которые приносили с поля пиньи на винокурню и тянули тяжелые каменные жернова, чтобы раздавить пропаренную или запеченную агаву. Хотя винокурня Greenbar не полагается на силу этих животных, но уважает традиции, которые сделали текилу одним из самых популярных спиртных напитков в мире.