

Tequila Herradura Plata Текила Эрраду́ра Пла́та

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Herradura

Категория: Плата

Крепость: 40 %об.

Выдержка: 45 дней в бочках из американского белого дуба

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: кристально чистый, прозрачный

Аромат: насыщенный, раскрывается оттенками зеленой травы, болгарского перца, фруктов, с нюансами запеченной агавы и ванильными нотками

Вкус: округлый, раскрывается тонами овощей на гриле, фруктов, с продолжительным, сладким ванильным и слегка пряным послевкусием

Температура подачи: 10-12°C

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



Tequila Herradura Reposado Текила Эрраду́ра Репоса́до

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Herradura

Категория: Репосадо

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 11 месяцев в бочках из американского белого дуба

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: яркий, сливочный, наполнен оттенками фруктов, теплые ноты аниса и специй, карамели

Вкус: ноты запеченной агавы, тона цитрусов, специй, ванили и сливочного масла, гладкое, слегка сладкое послевкусие

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве аперитива или дижестива, в сопровождении сангриты, в составе коктейлей



Casa Herradura, основанная в 1870 году, является одним из самых исторических и известных производителей текилы в Мексике с 19 века в Аматитане, штат Халиско. Использование голубой агавы Вебера из вулканических низменностей, окружающих Аматитан, придает текиле травянистый оттенок, добавляя землистый аромат и вкус. Для приготовления текилы Эррадура используются традиционные глиняные печи, в которых агава медленно готовится на пару в течение 26 часов. На протяжении почти столетия оригинальные глиняные печи ручной работы использовались для приготовления агавы. Эти традиционные печи углубили нюансы вкусового профиля агавы, закрепив свое место в истории текилы Эррадура. Casa Herradura использует 100% натуральный процесс ферментации. Более 16 различных видов фруктовых деревьев дают различные штаммы дрожжей, которые делают вкусовые характеристики текилы Эррадура такими уникальными. В бродильном резервуаре дрожжи и мосто (сок) смешиваются в течение трех дней, прежде чем их можно будет перегнать в текилу. Двойная перегонка для удаления голов и хвостов, сохраняет только лучший спирт для получения продукта со сложным вкусом. Каждая партия многократно тестируется и проверяется эксклюзивной группой экспертов по текиле перед розливом в бутылки или подготовкой к выдержке в бочках. Текила Эррадура выдерживается в обожженных бочках из американского белого дуба. Casa Herradura — одна из немногих винокурен, которые изготавливают собственные бочки, определяя степень обжига для придания вкуса, цвета и гладкости каждому выражению. Каждая бутылка Herradura разливается в бутылки вручную со знаменитой подковой Herradura, которая тщательно проверяется перед отправкой из нашего Casa в ваш. "Эррадура" в переводе с испанского означает "Подкова".