

Ocho Blanco Текила Очо Бланко

Страна: Мексика, штат Халиско

Производитель: Cia Tequilera Los Alambiques S.A. De C.V.

Категория: 100% агава

Крепость: 40 %об.

Выдержка: 8 дней в чане из нержавеющей стали

Особенность: отказ от использования удобрений при производстве агавы, «Очо» - первая текила, в которой указывается год, в котором она была произведена, и точное поле, из которого была собрана агава, как это делается с высококачественными винами. Каждое поместье, или «ранчо», выращивает ограниченное количество агавы, каждый винтаж Очо является коллекционным

Аромат: интенсивный, сливочный, сладкий аромат текилы наполнен нотами агавы, ромашкового чая, оттенками цветов и поджаренного миндаля, нюансами лайма

Вкус: слегка сладковатый, очень пряный и в то же время невероятно округлый, с растительными нотками и оттенками черного перца в длительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде с сангритой или в составе премиальных коктейлей



Ocho Reposado Текила Очо Репосадо

Страна производства: Мексика, штат Халиско

Производитель: Cia Tequilera Los Alambiques S.A. De C.V.

Категория: 100% агава

Крепость: 40 %об.

Выдержка: 8 недель и 8 дней, в бочке из-под бурбона

Особенность: отказ от использования удобрений при производстве агавы, «Очо» - первая текила, в которой указывается год, в котором она была произведена, и точное поле, из которого была собрана агава, как это делается с высококачественными винами. Каждое поместье, или «ранчо», выращивает ограниченное количество агавы, каждый винтаж Очо является коллекционным

Цвет: соломенный

Аромат: изысканное сочетание нот ананаса, зеленого банана, апельсинового цвета, корицы и, конечно же, ванили и сливок

Вкус: сложный, насыщенный, многогранный, с тонами желтых фруктов, мяты, марципана, ореха Макадамия, которые дополняются оттенками белого шоколада в длительном, запоминающемся послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде



История Tequila Ocho начинается с семьи Камарена, которая начала производить текилу в 1937 году, а теперь они уже в третьем поколении выступают в качестве производителей текилы. Эта семья является одной из немногих, которые до сих пор производят текилу способом медленной перегонки. Этот метод позволяет максимально раскрыть все ароматы, которую может дать агава текиле.

Вся текила, произведенная семьей Камарена, создается исключительно из агавы, произрастающей на их собственных полях, на что могут претендовать лишь немногие производители этого напитка.

Главная особенность этой текилы заключается в том, что Очо - первая текила, в которой указывается год, в котором она была произведена, и точное поле, из которого была собрана агава, как это делается с высококачественными винами. Каждое поместье, или «ранчо», производит ограниченное количество агавы, каждый винтаж Очо является как редким, так и коллекционным

«Ocho» в переводе с испанского означает «8». Эта цифра считается счастливой для семьи Камарена.

Агавы идут на производство текилы исключительно при достижении 8-летнего возраста, после чего на месте, где она росла, 8 лет не высаживают новые растения, чтобы почва «отдохнула».

Для производства одного литра текилы Ocho требуется около восьми килограммов агавы, что очень много по сравнению со средним показателем по отрасли

У Карлоса Камарены- владельца производства, восемь братьев и сестер.

Семья занимается производством текилы уже 80 лет, и находится в восьмой декаде своей истории.