

14 Incas Водка 14 Инкас

Страна производства: Перу

Производитель: Destileria Espiritu Andino S.A.C.

Категория: «премиум» водка

Категория спирта: высшей очистки

Сырье: органический картофель

Особенность: трехкратная дистилляция в медной колонне, картофель отбирается вручную, ограниченный тираж

Умягчители: не используются

Крепость: 40 %Об.

Цвет: прозрачный

Аромат: деликатный, утонченный, сладковатый, раскрывается легкими оттенками цитрусов и фруктов

Вкус: округлый, сбалансированный, слегка вязкий и тонами фруктов в сладковатом послевкусии

Температура сервировки: 6-8°C

Рекомендации к употреблению: в чистом виде, в составе коктейлей.



14 Inkas - первая перуанская картофельная водка. Древние перуанцы знали, как преодолеть невзгоды погоды и опасность гор: на высоте более 3000 м над уровнем моря они научились культивировать местный картофель. Благодаря многолетнему опыту и оригинальному рецепту

удалось превратить этот уникальный продукт в первую водку в Андах, которую изготавливают небольшими партиями вручную, чтобы обеспечить ее исключительное качество и вкус. В линейке 14 различных этикеток, символизирующих 14 правителей империи инков -Тахуантинсуйю, которая была самой крупной в истории доколумбовой Америки. Дизайн этикеток вдохновлен Токапу - декоративным произведением искусства, состоящим из отдельных частей геометрических фигур. Токапу связан с андским текстилем и использовался в одежде членов королевской семьи, также его рисовали на деревянных досках и некоторые теории предполагали, что это графическая система, другие - своего рода геральдика знати инков. Бутылка напоминает урпу или арибало - сосуд, в котором инки хранили свой священный напиток чича. Он был основной частью церемоний в дни посева и сбора урожая.

