

Jose Cuervo Especial
Текила Хóсе Куэрво Эспесиаль

Страна: Мексика
Регион: Халиско
Производитель: Casa Cuervo S. A. de C. V.
Крепость: 38% об.
Категория: микста
Выдержка: без выдержки в дубовых бочках
Особенность: двукратная перегонка
Цвет: прозрачный
Аромат: ощущаются нотки агавы, легкие оттенки древесного угля, нюансы трав
Вкус: округлый, с тонами белого перца, гвоздики и других пряностей в послевкусии
Температура подачи: 10-12 °C
Рекомендации по употреблению: в чистом виде, с сангритой или в коктейлях



Jose Cuervo Especial Reposado
Текила Хóсе Куэрво Эспесиаль Репосáдо (выводимый)

Страна: Мексика
Регион: Халиско
Производитель: Casa Cuervo S. A. de C. V.
Крепость: 38% об.
Категория: микста
Выдержка: 2 месяца в американском дубе
Особенность: двукратная перегонка
Цвет: бледно-янтарный
Аромат: яркие нотки агавы и ванили переплетены с оттенками зеленых оливок и черного перца
Вкус: насыщенный, с тонами черного перца, ванили, свежескошенной травы и сливок в послевкусии
Температура подачи: 14-16 °C
Рекомендации по употреблению: в чистом виде, с сангритой или в коктейлях



Jose Cuervo Tradicional Reposado
Текила Хóсе Куэрво Традициональ Репосáдо

Страна: Мексика
Регион: Халиско
Производитель: Casa Cuervo S. A. de C. V.
Крепость: 38% об.
Категория: 100% агавы
Выдержка: не менее 2 месяцев в дубовой бочке
Особенность: двукратная перегонка
Цвет: светло-янтарный
Аромат: яркий, с нюансами свежескошенной травы, лимона, ванили, влажной древесины и белого перца
Вкус: в меру насыщенный, плотный, с оттенками ванили, с тонами оливок и цукатов, тропических фруктов и пряностей в продолжительном послевкусии
Температура подачи: 14-16 °C
Рекомендации по употреблению: в чистом виде, с сангритой или в коктейлях, а также в сопровождении блюд мексиканской кухни (кесадилья с соусом гуакамоле и курицей, буррито)



Jose Cuervo 1800 Reposado Текила Хосе Куэрво 1800 Репосáдо

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Cuervo S. A. de C. V.

Крепость: 40% об.

Категория: 100% агава

Выдержка: не менее 6 месяцев в бочках из французского и американского дуба

Особенность: классический метод термической обработки агавы, используются отборная агавы, вулканическая почва

Цвет: янтарный

Аромат: насыщенный, яркий, раскрывается оттенками цитрусовых фруктов, нюансами зеленого перца, а также тонами засахаренных фруктов, ванили, карамели и легкого дымка

Вкус: насыщенный, богатый, округлый, сбалансированный, раскрывается растительными нюансами и тонами фруктов, специй, орехов, карамели и ванили в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с блюдами мексиканской кухни, а также в составе коктейлей



Jose Cuervo 1800 Anejo Текила Хосе Куэрво 1800 Аньéхо

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Cuervo S. A. de C. V.

Крепость: 40% об.

Категория: 100% агава

Выдержка: не менее 14 месяцев в бочках из французского и американского дуба

Особенность: классический метод термической обработки агавы, используются отборная агавы, вулканическая почва

Цвет: темно-янтарный

Аромат: насыщенный, богатый, многогранный, раскрывается тонами меда, ванили, корицы, гвоздики, сливочной ириски, шоколада и нюансами обожженного дуба

Вкус: насыщенный, округлый, маслянистый, раскрывается тонами сухофруктов, чернослива в шоколаде, пряностями, специями и нотами древесины в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с блюдами мексиканской кухни, а также в составе коктейлей



Jose Cuervo Reserva de la Familia Platino Текила Хóсе Куэрво Ресёрва де ля Фамíлия Плáтино

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Cuervo S. A. de C. V.

Крепость: 40% об.

Категория: 100% агава

Выдержка: без выдержки в дубовых бочках

Особенность: возраст плодов агавы 10-12 лет, пиньи размягчают классическим методом в кирпичных печах, оформление бутылки проводится вручную, каждая бутылка пронумерована, ограниченный тираж; производится по уникальной технологии «Esencia De Agave», которая позволяет максимально сохранить и сконцентрировать оригинальный вкус агавы

Цвет: прозрачный

Аромат: насыщенный, пряный, с оттенками дыни и яблока, белого перца, укропа, петрушки, сена, меда, ванили и аниса

Вкус: богатый, освежающий, со сладковатыми нюансами, нотами цитрусовых фруктов, специй (гвоздика, корица), ромашки, а также минеральными и солоноватыми оттенками в послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с блюдами мексиканской кухни (начос, гуакамоле, кесадилья с курицей)



Jose Cuervo Reserva de la Familia Extra Anejo Текила Хóсе Куэрво Ресёрва де ля Фамíлия Экстра Аньéхо

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Cuervo S. A. de C. V.

Крепость: 40% об.

Категория: 100% агава

Выдержка: 4 года в бочках из французского и американского дуба

Особенность: возраст плодов агавы 10-12 лет, пиньи размягчают классическим методом в кирпичных печах, оформление бутылки проводится вручную, каждая бутылка пронумерована, ограниченный тираж

Цвет: темно-янтарный

Аромат: насыщенный, с оттенками влажной древесины, каленого миндаля и кешью, запеченного яблока, спелых оливок, корицы и сливочной карамели

Вкус: полнотелый, богатый, с тонами жареных орехов, меда, кокоса, цукатов из дыни и цитрусовых фруктов, и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с блюдами мексиканской кухни (буррито, фахитос, суп позоле)



Jose Cuervo
FAMILIA

Jose Cuervo - самый продаваемый бренд текилы, на долю которого приходится пятая часть потребляемой во всем мире текилы. По состоянию на 2012 год Jose Cuervo ежегодно продает в США 3,5 миллиона ящиков текилы, что составляет треть

американского рынка текилы. Производство принадлежит семье и

сегодня управляется мексиканской семьей Бекманн, потомками дона Хосе Антонио де Куэрво. Эти достойные люди даже сумели устоять перед натиском крупных алкогольных компаний и не продали свое производство (известно, что сумма в 3 млрд долларов, предложенная Diageo, была отклонена). Представляет по всему миру данный бренд компания с не менее известным именем – Кампари.

В 1758 году дон Хосе Антонио де Куэрво получил в дар землю от короля Испании Фердинанда VI в городе Текила, штат Халиско. Здесь его семья основала Taberna de Cuervo, ферму, где они выращивали и собирали голубую агаву, попутно заложила небольшую винокурню. В 1795 году сын Хосе Антонио, Хосе Мария Гуадалупе де Куэрво начал продавать самое первое Мескальное вино из

города Текила – после получения официальной хартии от короля Испании на коммерческое производство. С тех пор семья Куэрво производит текилу на старейшем действующем винокуренном заводе La Rojeña в Латинской Америке.