

## Orendain Blanco Текила Орендáйн Блáнко

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Tequila Orendain de Jalisco

**Категория:** Стандартная (Микста)

**Крепость:** 40 % об.

**Особенность:** классический способ обработки агавы, тройная дистилляция, используется дикая раса дрожжей

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** деликатный, освежающий, раскрывается нотами агавы, ванили и травянистыми нюансами

**Вкус:** сбалансированный, с легкими фруктовыми оттенками и нотами агавы в освежающем послевкусии

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать в чистом виде в качестве аперитива, в составе классических и авторских коктейлей или в чистом виде с лаймом и солью



## Orendain Extra Reposado Текила Орендáйн Э́кстра Репосáдо

**Страна:** Мексика, Халиско

**Производитель:** Tequila Orendain de Jalisco

**Категория:** Стандартная (Микста)

**Крепость:** 40 % об.

**Особенность:** классический способ обработки агавы, тройная дистилляция, используется дикая раса дрожжей

**Выдержка:** 2 месяца в бочках из американского белого дуба

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** утонченный, с пикантными нотами специй, запечённой агавы, ванили и легкими оттенками фруктов

**Вкус:** гармоничный, раскрывается нотами агавы, запечённого зеленого перца, цветов и тонкими тонами специй в послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать в чистом виде в качестве дигестива, в составе классических и авторских коктейлей или в чистом виде с лаймом и солью



## Gran Orendain Blanco Текила Гран Орендáйн Блáнко

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Tequila Orendain de Jalisco

**Категория:** Премиум

**Сортовой состав:** 100% агавы

**Крепость:** 40 % об.

**Особенность:** классический способ обработки агавы, тройная дистилляция, используется дикая раса дрожжей

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** освежающий, гармоничный, наполнен нотами свежих трав, агавы и нежными цветочными оттенками

**Вкус:** сбалансированный, освежающий, деликатный, раскрывается нотами зеленого перца, лайма и легкими ванильными нюансами

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать в чистом виде в качестве аперитива, в составе классических и авторских коктейлей, с лаймом и солью либо с сангритой



## **Gran Orendain Reposado** **Текила Гран Орендайн Репосáдо**

**Страна:** Мексика, Халиско

**Производитель:** Tequila Orendain de Jalisco

**Категория:** Премиум

**Сортовой состав:** 100% агава

**Крепость:** 40 % об.

**Особенность:** классический способ обработки агавы, тройная дистилляция, используется дикая раса дрожжей

**Выдержка:** 8 месяцев в бочке из-под бурбона

**Цвет:** бледно-янтарный

**Аромат:** гармоничный, деликатный, раскрывается оттенками древесины, сухой листвы, ванили и растительными нюансами агавы

**Вкус:** сбалансированный, деликатный, округлый, с тонами агавы, ванили, пряностями и нюансами древесины в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать в чистом виде в качестве дигестива, в составе классических и авторских коктейлей, с сангритой, в сопровождении национальных блюд



## **Gran Orendain Anejo** **Текила Гран Орендайн Аньéхо**

**Страна:** Мексика, Халиско

**Производитель:** Tequila Orendain de Jalisco

**Категория:** Премиум

**Сортовой состав:** 100% агава

**Крепость:** 40 % об.

**Особенность:** классический способ обработки агавы, тройная дистилляция, используется дикая раса дрожжей

**Выдержка:** 18 месяцев в бочке из-под бурбона

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** богатый, многогранный, гармоничный, соткан из нот карамелизованной агавы, специй, пряностей, карамели, ванили и дубовой древесины

**Вкус:** насыщенный, округлый, с нотами запеченой агавы, ванили, сушеных цитрусов, с легкими тонами древесины в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать в чистом виде в качестве дигестива



## **Gran Orendain Extra Anejo** **Текила Гран Орендайн Экстра Аньéхо**

**Страна:** Мексика, Халиско

**Производитель:** Tequila Orendain de Jalisco

**Категория:** Премиум

**Сортовой состав:** 100% агава

**Крепость:** 40 % об.

**Особенность:** классический способ обработки агавы, тройная дистилляция, используется дикая раса дрожжей

**Выдержка:** не менее 3 лет в бочке из-под бурбона

**Цвет:** насыщенный янтарный

**Аромат:** насыщенный, с нотами сушеных трав, карамели, подсушенной древесины и пряных специй

**Вкус:** сбалансированный, округлый, раскрывается древесно-пряными нотами с тонкими нюансами шоколада, какао и карамели в продолжительном и согревающем послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать в чистом виде в качестве дигестива





История компании Orendain тесно связана с именем Эдуардо Орендайна - одного из самых опытных и известных производителей текилы. В 1926 году он приобрел небольшую винокурню «Эль Льянито» и стал производить высококлассную текилу. Он передал своей семье фундаментальные элементы: любовь к земле и страсть к делу. Последующие поколения продолжили традиции и стали частью великих вех отрасли, прокладывая свой собственный путь и создавая будущее. Качество и традиции нашего бренда Gran Orendain были отмечены золотыми медалями с 2014 года и снова в 2022 году. Gran Orendain Blanco завоевал двойную золотую медаль, награду, присуждаемую лучшему алкогольному напитку года, соревнуясь с лучшими виски, коньяками, бренди и текилой в мире на ежегодном конкурсе Spirits Selection Competition в Брюсселе.