

El Reformador Blanco Текила Эль Реформадор Бланко

Страна: Мексика

Производитель: Tequilera la Quemada

Категория: 100% агава

Крепость: 40%об.

Особенность: запекание агавы в каменных заводских печах, 3-х кратная дистилляция, для понижения крепости используется родниковая вода

Цвет: бесцветная

Аромат: наполнен оттенками ванили, оливкового масла и белого перца.

Вкус: концентрированный, с маслянистой текстурой, оттенками сухофруктов, карамели, цветочного меда и дыма

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, в составе коктейлей или в сочетании с сангритой



El Reformador Reposado Текила Эль Реформадор Репосадо

Страна производства: Мексика

Производитель: Tequilera la Quemada

Категория: 100% агава

Крепость: 40%об.

Выдержка: от 3 до 12 месяцев

Особенность: запекание агавы в каменных заводских печах, 3-х кратная дистилляция, для понижения крепости используется родниковая вода

Цвет: прозрачный с легким янтарным оттенком

Аромат: насыщенный, со сладкими нотками специй и белых цветов, нюансами агавы, дымка и ванили

Вкус: сочетает тона фруктов, меда, перца, орехов и специй с еле уловимыми нотками ванили. Нюансы жареного перца, косточковых плодов и дымка ощущаются в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, в составе коктейлей или в сочетании с сангритой



El Reformador Anejo Текила Эль Реформадор Аньехо

Страна производства: Мексика

Производитель: Tequilera la Quemada

Категория: 100% агава

Крепость: 40 %об.

Выдержка: 1 год

Особенность: запекание агавы в каменных заводских печах, 3-х кратная дистилляция, для понижения крепости используется родниковая вода

Цвет: светло-янтарный

Аромат: необычайно освежающий, нежный и яркий, с оттенками агавы, корицы, ванили и дымка

Вкус: бархатный, в нем преобладают перечные ноты, оттенки экзотических фруктов и древесины. В послевкусии чувствуется легкая горчинка и дымок

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, в составе коктейлей или в сочетании с сангритой



Компания Tequilera La Quemada, основанная в 1996 году, располагается в мексиканском штате Халиско. Очень быстро производитель занял значимое место среди алкогольных компаний и на сегодняшний день является гордостью своих основателей.

В Мексике народ чтит традиции, и изготовление текилы не является исключением. В напиток не добавляют никаких красителей и консервантов, создавая неповторимый и мягкий вкус только из натурального спирта, полученного из отборных плодов голубой агавы. Особую статусность напитку придает бутылка, оформленная вручную.

Компания производит сертифицированную органическую текилу.

Для подтверждения этого статуса плантации агавы должны проходить ежегодную проверку и доказывать, что на плантациях не используются гербициды или пестициды. Это чрезвычайно важно, потому что до достижения зрелости корневищу агавы требуется от 8 до 12 лет. (Большинство других производителей использует 7-10-летние растения).

Сам перегонный комплекс и производственные помещения проходят проверку, с целью доказательства, что в них нет опасных чистящих средств, неквалифицированных работников, а также антисанитарных условий.

Из-за строгих критериев органические текилы встречаются редко. Это явный признак того, что брага изготовлена с более высокими стандартами, которые создают более качественную текилу.

Компания заинтересована в том, чтобы их текила стала примером на мировом рынке алкогольной продукции.