

Tequila Libelula Текила Либелула

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Destiladora Bonanza S.A. de C.V.

Категория: 100 % агава

Крепость: 40 %об.

Выдержка: 8 месяцев

Особенность: Купаж 2 видов текилы: 80% - текилы Бланко и 20% текилы Репосадо.

Бланко готовят в кирпичных печах и перегоняют в медных перегонных кубах. Репосадо готовят в кирпичных печах, перегоняют в медных перегонных кубах и выдерживают минимум 8 месяцев в использованных бочках из-под американского виски.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: наполнен оттенками агавы, ванили и цитрусовых с травянистыми и пряными нюансами

Вкус: чистый, не спиртуозный, с длительным послевкусием со сладкими нотами ванили, корицы и дубовыми оттенками.

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, в сопровождении сангриты, в составе коктейлей



В дикой природе стрекозы сигнализируют о процветающей экосистеме, полной жизни. символ гармонии и напоминание о том, что все взаимосвязано. libelula tequila вдохновлена этим творением, сочетая в себе лучшие традиции и изобретательность для создания идеального баланса.

Наша небольшая винокурня destiladora Bonanza — это труд любви, движимый творчеством самого молодого поколения Хесуса, Хуана Пабло и Родриго Лопеса и поддерживаемый нашей матриархом Кармен Вильярреал Тревино. Здесь мы производим libelula, работая вместе с местными фермерами над выращиванием и сбором нашей голубой агавы, а также

производим текилу вручную небольшими партиями. Хотя это не самый эффективный путь, мы предпочли качество инструментам массового производства. Мы считаем, что текила должна уважать агаву и окружающую среду и не содержать добавок и подсластителей. Выращенные здесь агавы ценны как золото. Высота над уровнем моря, сезонный климат и богатая красной глиной почва позволяют получить растение агавы, которое естественно сладкое и имеет невероятный вкус.