

Don Ramon Reposado Текила Дон Рамон Репосадо

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Don Ramon

Крепость: 40%об.

Состав: 100% спирты голубой агавы

Категория: премиум

Выдержка: в бочках из белого дуба 9 мес.

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: золотистый

Аромат: утонченный, деликатный, с нотами трав, специй, дуба и карамели

Вкус: сложный, многогранный, округлый, с слегка маслянистой текстурой, ощущаются травянистые и слегка цитрусовые оттенки в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде или в коктейлях, а также сочетается с пряными и острыми блюдами мексиканской кухни из мяса и домашней птицы



Don Ramon Anejo Текила Дон Рамон Аньехо

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Don Ramon

Крепость: 40%об.

Состав: 100% спирты голубой агавы

Категория: премиум

Выдержка: 12 мес. в бочках из американского дуба

Особенность: двойная дистилляция.

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: яркий, насыщенный, с нотами цитрусовых, лимона, лайма, также персика, ванили и легкие древесные оттенки

Вкус: сложный, многогранный, округлый и плотный, ощущаются тона цитрусов, пряностей, специй в слегка сладковатом и продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде или в коктейлях, а также сочетается с пряными и острыми блюдами мексиканской кухни из мяса и домашней птицы



"Don Ramon", в который входят как молодые, так и выдержанные разновидности национального мексиканского напитка.

Casa Don Ramon — компания с 100% мексиканским капиталом. Она была основана в 1996 году в Колония Хуарес (район Мехико). Предприятие специализируется на производстве чистой текилы из дистиллята сердцевин голубой агавы, без добавления посторонних спиртов. Сырье для напитка культивируется на плантациях в Лос Альтос. Сейчас Каса Дон Рамон представляет бренд