

## Бренды крепких напитков Мексики

Текила Орендáйн Tequila Orendain		
 <p><b>Производитель:</b> Tequila Orendain de Jalisco</p>	<p><b>Текила Орендáйн</b> <i>Tequila Orendain</i></p> <p>Категория: стандартная, mixta Особенность: классический способ обработки агавы, тройная дистилляция, используется дикая раса дрожжей; Виды: blanco (блáнко – без выдержки в дубовой бочке), reposado (репосáдо - выдержка 2 месяца в дубовых бочках из американского белого дуба)</p>	
	<p><b>Текила Гран Орендáйн</b> <i>Tequila Gran Orendain</i></p> <p>Категория: премиум, 100% de agave Особенность: классический способ обработки агавы, тройная дистилляция, используется дикая раса дрожжей; Виды: blanco (блáнко – непродолжительная в чанах из нержавеющей стали), reposado (репосáдо - 8 месяцев в бочке из-под бурбона), anejo (аньéхо - выдержка 18 месяцев в бочке из-под бурбона), extra anejo (экстра аньéхо - выдержка не менее 3 лет в бочке из-под бурбона)</p>	
Текила Батáнга Tequila Batanga		
 <p><b>Производитель:</b> Casa Orendain Текила Batanga производится в семейном поместье Casa Orendain, основанном в 1926 году в Халиско. Текила производится из 100% голубой агавы по старинным методам, передаваемым из поколения в поколение.</p>	<p>Категория: премиум, 100% de agave Особенность: классический способ обработки агавы; Крепость: 38 % об. Виды: blanco (блáнко – без выдержки в дубовой бочке), reposado (репосáдо - не менее 6 месяцев в дубовых бочках из американского белого дуба)</p>	

## Текила Курáдо Tequila Curado



**Производитель:** Cia. Tequilera Los Alambiques SA  
Голубую агаву собирают и производят из неё дистиллят недалеко от города Арандас, в штате Халиско. Затем, текилу настаивают на запеченных плодах агавы. В зависимости от того или иного напитка используют разные виды агавы: Купреáта из штата Мичоакáна, Эспадíн из штата Оаха́ка и классическая голубая агава из штата Халиско. Оригинальная технология позволяет получать свой аутентичный и оригинальный вкус.

Категория: премиум, 100% de agave  
Крепость: 40% об.  
Особенность: текила настаивается на запечённых плодах разных видов агавы;  
Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали;  
Виды:  
*Курáдо Блáнко Блю Агáве (Curado Blanco Blue Agave)* - текила настаивается на запечённых плодах голубой агавы,  
*Курáдо Блáнко Купреáта (Curado Blanco Cupreata)* - текила настаивается на запечённых плодах агавы Купреáта,  
*Курáдо Блáнко Эспадíн (Curado Blanco Espadin)* - текила настаивается на запечённых плодах агавы Эспадíн



## Tequila Libelula Текила Либелу́ла



**Производитель:** Destiladora Bonanza S.A. de C.V.  
Destiladora Bonanza – это небольшая винокурня. Работая вместе с местными фермерами над выращиванием и сбором голубой агавы, текилу производят вручную небольшими партиями.

Категория: премиум, 100% de agave  
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.

