

## Camino Real Blanco Текила Камино Реал Бланко

**Страна:** Мексика, Халиско

**Производитель:** Camino Real

**Категория:** микста

**Крепость:** 40%об.

**Выдержка:** не более 30 дней

**Особенность:** для производства текилы используют агаву, выращенную на высоте 2000м над уровнем моря

**Аромат:** доминируют ноты голубой агавы и легкие оттенки тростниковой патоки

**Вкус:** мягкий, легкий вкус с тонами свежескошенной травы, лимонной цедры и мяты.

**Температура подачи:** 6-8°C

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



Свое название текила Camino Real получила благодаря испанцам, которые в 16 веке так называли свой путь, ведущий в столицу Новой Испании, как тогда называли Мексику. Сегодня Camino Real очень легко отличить среди других текил по оригинальной форме бутылки, выполненной в виде тыквы гуахе, из которой на протяжении столетий в Мексике изготавливали походные фляжки.