

## Rey Sol Extra Añejo Текила Рэй Сол Экстра Аньехо

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Casa San Matias

**Крепость:** 40% об.

**Категория:** 100% агава

**Особенность:** возраст агавы 7-10 лет, пиньи медленно запекают в традиционных кирпичных печах в течение двух суток

**Выдержка:** 6 лет в бочках из американского и французского дуба

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** комплексный, раскрывается оттенками жареных орехов, марципана, кураги, карамели, ванили, аниса, корицы, обжаренных кофейных зерен и какао

**Вкус:** насыщенный, округлый, маслянистый, со сладковатыми нюансами миндаля в сахаре, темного шоколада, фиников, древесины и пряностей в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22 °C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в чистом виде, в сопровождении сухофруктов, жареных орехов и сигары



Текила **Rey Sol** редкой категории Extra Añejo представлена в графинах, разработанных мексиканским художником Серхио Бустаманте. Бутылка имеет форму солнца, дополненного довольно веселым лицом, восхитительными усами и галстуком-бабочкой. Величественное солнце – символ силы и неописуемой красоты.

История Casa San Matias началась в 1886 году, когда дон Дельфино Гонсалес решил воплотить свою страсть к изготовлению текилы в жизнь. В 1940 компания переехала в Охо-де-Агуа в регионе Лос-Альтос-де-Халиско – оплоте традиций и культуры текилы. С течением времени ассортимент завода расширился и спустя несколько лет мастера Каса Сан Матиас смогли предложить покупателям выдержанные вариации Viejo и Gran Reserva.

Успешно преодолевая преграды на пути развития, мексиканская компания уже многие десятилетия занимает лидирующие позиции на национальном рынке, поставляя продукцию и на экспорт. Команда предприятия составлена из опытных мастеров-дистилляторов, которые являются практически одной большой семьей, поэтому текила Casa San Matias – это не просто напиток промышленного производства, а квинтэссенция семейного опыта и любви к своему делу.