

Komos Reposado Rosa Текила Кóмос Репосáдо Рóса

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Komos Brands Group

Крепость: 40% об.

Категория: 100% агава

Особенность: пиньи запекаются в традиционных каменных печах, спонтанная ферментация сока на диких дрожжах, двойная перегонка в медных кубах, выдерживается в бочках на коже от красного винограда. Керамическая бутылка изготавливается вручную и предназначена для вторичной переработки, каждая из них совершенно уникальна благодаря своей реактивной глазури. Розовый цвет отражает красоту Средиземноморья, сохраняя при этом ароматы и вкусы внутри.

Выдержка: в бочках французского дуба из-под красного вина в течение 2 месяцев

Цвет: светло-розовый

Аромат: насыщенный, выразительный, с нотами лепестков роз, корицы, яблока в карамели, свежими нюансами цитрусовых и зеленых фруктов и пряных трав

Вкус: яркий, округлый, гладкий, с нюансами ириски, темного шоколада, ежевики, сливы и темной вишни, дополненные специями, мятой и цитрусовыми нотами в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде или в составе премиальных коктейлей, в сопровождении традиционных напитков и блюд мексиканской кухни (сангрита, начос с гуакамолем, холодная кесадилья)



Komos Añejo Cristalino Текила Кóмос Аньéхо Кристали́но

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Casa Komos Brands Group

Крепость: 40% об.

Категория: 100% агава

Особенность: фильтрация выдержанной текилы через угольные фильтры до прозрачного состояния. Керамическая бутылка изготавливается вручную и предназначена для вторичной переработки, каждая из них совершенно уникальна благодаря своей реактивной глазури.

Выдержка: 12 месяцев в бочках из французского дуба из-под белого вина

Цвет: прозрачный

Аромат: насыщенный, выразительный, с нотами ванили, оттенками цитрусовых, белых цветов и спелых фруктов

Вкус: округлый, гладкий, с нюансами ириски, древесной нотой и оттенками цедры цитрусовых, с легкой сладостью в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде или в составе премиальных коктейлей, в сопровождении традиционных блюд мексиканской кухни (сангрита, начос с гуакамолем, холодная кесадилья)



Текила Komos — это линейка ультра-роскошных текил, новый взгляд на эту категорию напитка, которая доступна в 4 вариантах: Reposado Rosa, Añejo Cristalino, Añejo Reserva, Extra Añejo. Журнал Tasting Panel Magazine присвоил портфелю текил Komos самые высокие рейтинги, включая первую оценку в 100 баллов. Komos продается во всех знаковых странах мира: в США, Европе, Азии, Африке и на Ближнем Востоке - и является

флагманским брендом материнской компании SKBG (Casa Komos Brands Group).

Процесс производства сочетает традиционные техники и методы: начинается все с приготовления основы, невыдержанной текилы бланко. Агаву запекают в традиционных печах из вулканического камня, ферментация сока происходит спонтанно на диких дрожжах. Далее брагу (пульке) перегоняют дважды в медных кубах.

Инновация компании заключается в емкостях для выдержки: вместо традиционных бочек из-под бурбона используются бочки из французского дуба, которые до этого использовались винодельнями США в таких апелласьонах, как Напа и Долина Сонома. Последний штрих перед розливом — это отдых и аэрация текилы, что еще больше смягчает и округляет вкус, придавая ему легкое ощущение сладости.

Уникальная керамическая бутылка, изготовленная вручную, защищает напиток от солнечного света и предназначена для вторичной переработки. Бутылки Komos вручную покрываются реактивной глазурью, которая меняется при обжиге в печи, что означает, что каждая бутылка является уникальным творением.