

## Laneta Tequila Blanco Текила Ланета Бланко

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Casa Maestri Tequila Distillery

**Категория:** премиум

**Сортовой состав:** 100% голубая агава

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** бутылки ручной работы из кремниевого стекла, созданные мастерами-стеклодувами в четвертом поколении, уникальный дизайн повторяет текстуру пиньи агавы

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** нежный, с растительными тонами, сладкими нотами свежескошенной травы и аккуратными ванильными акцентами

**Вкус:** деликатный, отлично сбалансирован, с характерным фруктово-растительным послевкусием

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, в составе коктейлей, также сочетается с морепродуктами и рыбой, свежими легкими салатами



## Laneta Tequila Reposado Текила Ланета Репосадо

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Casa Maestri Tequila Distillery

**Категория:** премиум

**Сортовой состав:** 100% голубая агава

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** бутылки ручной работы из кремниевого стекла, созданные мастерами-стеклодувами в четвертом поколении, уникальный дизайн повторяет текстуру пиньи агавы

**Выдержка:** 8 месяцев в бочках из-под бурбона

**Цвет:** светло-золотистый

**Аромат:** элегантный, с тонами карамели, ванили, специй и фруктово-растительными акцентами

**Вкус:** мягкий, сбалансированный, с тонами запеченной агавы, тонкими нюансами карамели и специй в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде в качестве дигестива, также сочетается с мясными, овощными и грибными блюдами на гриле, также подойдет к темному шоколаду со специями или с перцем чили



## Laneta Tequila Anejo Текила Ланета Аньехо

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Casa Maestri Tequila Distillery

**Категория:** премиум

**Сортовой состав:** 100% голубая агава

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** бутылки ручной работы из кремниевого стекла, созданные мастерами-стеклодувами в четвертом поколении, уникальный дизайн повторяет текстуру пиньи агавы

**Выдержка:** 12-16 месяцев в бочках из-под бурбона

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** комплексный, элегантный, с тонами карамели, сливочной ириски и ванили и фруктово-растительными акцентами

**Вкус:** округлый, сбалансированный с тонами карамели, сливочной ириски, молочного шоколада, засахаренных фруктов и аккуратным акцентом специй в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде в качестве дигестива, также сочетается с мясными блюдами из мяса птицы, овощами, запеченными с травами, форелью на гриле

## Laneta Tequila Extra Anejo Текила Ланета Экстра Аньехо

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Casa Maestri Tequila Distillery

**Категория:** премиум

**Сортовой состав:** 100% голубая агава

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** бутылки ручной работы из кремниевого стекла, созданные мастерами-стеклодувами в четвертом поколении, уникальный дизайн повторяет текстуру пиньи агавы

**Выдержка:** минимум 3 года в бочках из-под бурбона

**Цвет:** янтарный с золотистыми бликами

**Аромат:** богатый, насыщенный, с яркими тонами сухофруктов, жженой карамели и темного шоколада

**Вкус:** насыщенный, с тонами ириски, темного шоколада и древесными нюансами в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дигестива, также сочетается с десертами на основе сухофруктов и шоколада (например, чернослив в шоколаде, финиковый шоколадный торт)

**LANETA TEQUILA**

Laneta Tequila – бренд премиальной текилы, который производит дистиллерия Casa Maestri Tequila Distillery. Предприятие располагается в Мексике, в штате Халиско (сердце производства текилы) с 2008 г.

Компания была основана супружеской парой Майклом и Сесилией Маэстри. Будучи уроженцами разных стран (США и Мексики) и воспитанниками разных культур они оба принадлежали к семьям, которые всю жизнь посвятили производству алкогольных напитков. Родители пары имели свои небольшие предприятия в США и Мексике.

Именно поэтому Майкл и Сесилия после свадьбы решили создать собственный бренд – премиальную текилу Ланета. В производстве они умело сочетают традиции (в технологиях производства напитка) и инновации (в создании уникальной бутылки из кремниевого стекла).

По вопросам изготовления текилы компанию консультирует Мануэль Бланко – эксперт с 25-летним стажем, вдохновитель и создатель бренда.

Бутылки создаются вручную мастерами-стеклодувами в четвертом поколении. Все это в комплексе послужило успехам бренда – он неоднократно завоевывал множество медалей на международных конкурсах и удостоивался высокой оценки экспертов.

