

El Mayor Blanco **Текила Эль Мейор Бланко**

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Destiladora González Luxco

Категория: 100 % агава

Крепость: 40%об.

Выдержка: без выдержки

Особенность: двойная дистилляция, ферментация запатентованным семейным штаммом дрожжей

Цвет: прозрачный

Аромат: наполнен оттенками агавы, перца и цедры цитрусовых фруктов

Вкус: освежающий, с длительным послевкусием со сладкими цветочными нотами, цитрусовыми и овощными оттенками

Температура подачи: 10-12°C

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



El Mayor Reposado **Текила Эль Мейор Репосадо**

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Destiladora González Luxco

Категория: 100 % агава

Крепость: 40%об.

Выдержка: не менее 9 месяцев в бочке из белого дуба

Особенность: двойная дистилляция, ферментация запатентованным семейным штаммом дрожжей

Цвет: светло-янтарный

Аромат: наполнен оттенками агавы, сладких фруктов, специй

Вкус: средней насыщенности, с длительным послевкусием со сладкими нотами ванили, карамели, пряных, слегка дымных нот и тонами болгарского перца

Температура подачи: 16-18°C

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



El Mayor Anejo **Текила Эль Мейор Анъехо**

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Destiladora González Luxco

Категория: 100 % агава

Крепость: 40%об.

Выдержка: от 18 до 36 месяцев в бочке из белого дуба

Особенность: двойная дистилляция, ферментация запатентованным семейным штаммом дрожжей

Цвет: бесцветный

Аромат: сложный, глубокий с оттенками пряностей, меда, агавы, карамели и сливок

Вкус: сладковатый, средней продолжительности с послевкусием с оттенками дымка, печеных тропических фруктов, сливок, карамели, кокоса, с овощными нюансами и пряностями

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, в сопровождении сангриты



El Mayor Cristalino

Текила Эль Мейор Кристалино

Страна: Мексика, Халиско

Производитель: Destiladora González Luxco

Крепость: 40%об.

Выдержка: 12 месяцев в бочках из белого дуба

Особенность: двойная дистилляция, фильтрация с использованием ультратонкого древесного угля

Цвет: прозрачный

Аромат: сложный, глубокий с оттенками пряностей, дуба, агавы, фруктов, переходящий в травянистые ноты

Вкус: элегантный, с тонами сухофруктов, оттенками ванили, долгое, шелковистое послевкусие

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, с сангритой



Расположенная недалеко от города Арандас, в высокогорье Халиско, компания DGL (Дестиладора Гонсалес Люксо) является союзом двух семей Гонсалес и Люкс. Используют методологию производства крепких напитков из голубой агавы неизменно на протяжении 150 лет. Плантации голубой агавы располагаются на высоте ~2000м. Пиньи запекаются в печах 24 часа. Перед розливом бутылки ополаскивают текилой, а затем наполняют и маркируют в ручную.

Дистиллятором Текилы Эль Мейор является Грейс Гонсалес, дочь главного мастера дистеллерии Родольфо Гонсалеса.