

Cenote Cristalino Anejo Текила Сеноте Кристалино Анъехо

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Fabrica de Tequilas Finos

Крепость: 40% об.

Категория: 100% агава

Особенности: производится из спирта категории Анежо, который проходил фильтрацию через активированный уголь

Выдержка: более 12 месяцев в бочках из американского дуба

Цвет: прозрачный

Аромат: ощущаются ноты жареного перца и дуба и небольшие вкрапления нюансов цитрусовых фруктов и какао

Вкус: пряный, с нотками засахаренного каштана, оттенками агавы, лайма, мяты, поджаренного кокосового ореха и гвоздики в послевкусии

Температура подачи: 14-18 °C

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



Cenote Ahumado Reposado Текила Сеноте Аумáдо Репосáдо

Страна: Мексика

Регион: Халиско

Производитель: Fabrica de Tequilas Finos

Крепость: 40% об.

Категория: 100% агава

Особенности: перед сбраживанием пины коптятся в земляных печах, как для производства мескаля, двухкратная дистилляция, производится небольшими партиями

Выдержка: 3 месяца в бочках из американского дуба

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, копченый, с оттенками душистого перца, лаврового листа, имбиря, меда и кострового дыма

Вкус: округлый, сложный, с нюансами обожженного на огне перца, темной карамели и жареного кокоса в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-18 °C

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



CENOTE
TEQUILA

Для изготовления мексиканской текилы Cenote производитель использует чистую воду, поступающую на винокурню из артезианской скважины, которая расположена на территории хозяйства прямо у подножия вулкана Халиско. Вода проходит через обратный осмос и угольные фильтры, насыщенные ионами серебра, что полностью исключает вероятность загрязнения при изготовлении текилы. Агава растет в регионе Халиско на протяжении 6-7 лет, после чего ее собирают и транспортируют в производственные цеха.

Строительство Fabrica de Tequilas Finos началось в 1999 году в городе Халиско. Хозяйство расположилось рядом со старой железнодорожной станцией вблизи холма Текила. Свою деятельность компания начала в 2000 году под руководством Федерико и Лус Марии Кабо. До этого у них был опыт работы в Eucario Gonzales S.A. de C.V. Вся продукция Fabrica de Tequilas Finos имеет огромный спрос в США. Агава для производства текилы родом из Лос-Альтос-де-Халиско и собирают ее лишь в шести-семилетнем возрасте. Перед производством каждая партия тщательно проверяется на содержание сахара. Пины разрезают на две или четыре части, после чего их отправляют в автоклав, чтобы приготовить агаву. В 2016 году Фабрика де Текилас Финос была приобретена Amber Beverage Group — международной компанией по производству вин и спиртных напитков, расположенной в Риге. 2017 год ознаменовался выходом в свет новых брендов — Rooster Rojo и Cenote. В этом же году началось расширение объекта и строительство туристического центра.