

## Clase Azul Plata Текила Класé Азúль Пláта

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Productos Finos de Agave, SA de CV

**Категория:** Премиальная

**Сортовой состав:** 100% голубая агава

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** производят из голубой агавы возрастом 6-8 лет, запекают в каменных печах в течение 72 часов, двойная дистилляция, графин изготавливается из керамики вручную, текила является кошерной

**Цвет:** чистый, прозрачный

**Аромат:** освежающий, гармоничный, раскрывается тонами цитрусовых фруктов, лимона, лайма, лемонграсса, апельсина, а также нотами ванили, яблока и зеленого чая

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, слегка сладковатый, с тонами ванили, лимона, мяты и нюансами зеленой гуавы в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, а также можно подавать к белой рыбе с цитрусовым соусом, овощным закускам и молодым сырам



## Clase Azul Reposado Текила Класé Азúль Репосáдо

**Страна:** Мексика

**Регион:** Халиско

**Производитель:** Productos Finos de Agave, SA de CV

**Категория:** Премиальная

**Сортовой состав:** 100% голубая агава

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** производят из голубой агавы возрастом 6-8 лет, запекают в каменных печах в течение 72 часов, двойная дистилляция, графин расписан вручную и изготавливается из керамики также вручную, текила является кошерной

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

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** сложный, многогранный, раскрывается нотами сиропа агавы, ванили, цукатов из цитрусовых фруктов, а также нюансами тропических фруктов, банана и корицы

**Вкус:** округлый, сбалансированный, раскрывается тонами гвоздики, корицы, ванили, оттенками фруктов, орехов и легкой сладостью сиропа агавы в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, сочетается с блюдами мексиканской кухни, выдержанными сырами и мясными блюдами



## Clase Azul Mezcal Guerrero Мескаль Класе Азуль Герреро

**Страна:** Мексика

**Регион:** Герреро

**Производитель:** Productos Finos de Agave, SA de CV

**Крепость:** 42% об.

**Сортовой состав:** создан из очень редкого сорта агавы — папалоте

**Особенности:** агава произрастает в диком виде на горных хребтах штата Герреро, поэтому во вкусовом ее профиле проявляются как прибрежный климат, так и свежесть зеленых лесов; дистилляция мескаля проводится дважды в медном кубе под названием "Эль Вьехо", графин изготавливается вручную, мескаль является кошерным

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** восхитительный, гладкий, дымный, сладковатый, обволакивает цитрусовыми и травяными тонами, нюансами розмарина и арахиса

**Вкус:** насыщенный, мягкий, с оттенками агавы, меда, цитрусовых фруктов, табака, перца и копченого бекона в сильном приятном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** употребляется в чистом виде или с добавлением лайма и тоника, рекомендуется в сочетании с козьим сыром

Яркий колпачок графина **Clase Azul Mezcal Guerrero** украшен прекрасными изображениями колибри, выполненными вручную с использованием традиционных техник лакировки. Из-за технической и материальной сложности мастера посвящают его созданию до десяти дней.



## Clase Azul Mezcal Durango Мескаль Класе Азуль Дуранго

**Страна:** Мексика

**Регион:** Дуранго

**Производитель:** Productos Finos de Agave, SA de CV

**Крепость:** 44% об.

**Сортовой состав:** изготавливается из агавы сорта Сенизо

**Особенности:** агава произрастает в диком виде в штате Дуранго в Северной Мексике; дистилляция мескаля проводится дважды в медном кубе под названием "Эль Вьехо", графин изготавливается вручную, мескаль является кошерным

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** выразительный, пряный, с пепельными тонами, нотками перца и корицы, за которыми угадываются оттенки яблока и абрикоса

**Вкус:** насыщенный, пряный, землистый, с легкой фруктовой сладостью, нотками трав и специй в продолжительном, гармоничном, благородном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** прекрасен в чистом виде или с добавлением лайма и тоника, рекомендуется в сочетании с сырами пекорино и пармезан

Красивые цветочные и геометрические узоры, украшающие крышку графина **Clase Azul Mezcal Durango**, выполнены вручную путем индивидуального прикрепления цветных бусин.



## Clase Azul Mezcal San Luis Potosí Мескаль Класе Азуль Сан-Луис-Потоси

**Страна:** Мексика

**Регион:** Сан-Луис-Потоси

**Производитель:** Productos Finos de Agave, SA de CV

**Крепость:** 43% об.

**Сортовой состав:** изготавливается из зеленой агавы

**Особенности:** агава произрастает в пустынях штата Сан-Луис-Потоси; дистилляция мескаля проводится дважды в медном кубе под названием "Эль Вьехо", графин изготавливается вручную, мескаль является кошерным

**Цвет:** прозрачный с серебристыми бликами

**Аромат:** сложный, яркий, наполнен нотами сиропа агавы, жженого сахара, зеленого чили, дополняют сладкие фрукты и свежескошенная трава с тонкими нюансами полевых цветов

**Вкус:** богатый, полный, травянистый, с нотами карамели, цедры лайма и гвоздики, с минеральным и пряным послевкусием

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** прекрасен в чистом виде или с добавлением лайма и тоника, рекомендуется в сочетании с выдержанным козьим сыром или сывороточным сыром

Изготовленный вручную с использованием техники аппликации из цветной пряжи, колпачок графина **Clase Azul Mezcal San Luis Potosí** представляет собой прекрасный пустынный пейзаж с горами и долинами, над которыми порхают ярко-красные выюрки. Каждое изделие требует более трех часов кропотливой работы мастеров.



История бренда Clase Azul (Класе Азул) началась в 1997 году с мечты Артуро Ломели выразить магию мексиканской культуры и традиций в уникальной текиле, созданной из лучшей голубой агавы с высокогорных плантаций Халиско. Имя бренда родилось из самой природы: "Clase Azul" — синий, как агава, из которой сделана текила, и как краска на первом графине бренда.

В 2007 году была основана мастерская керамики Tradición Mazahua, где искусно создаются графины для текилы Clase Azul. Каждый графин создается вручную мексиканскими мастерами по традиционным ремесленным техникам в течении семи дней. Семь дней — семь этапов трансформации материала в произведение народного искусства. Это настоящее произведение искусства, вдохновленное культовым для страны плодом голубой агавы.

Производство текилы "Класе Азул" осуществляется на заводе Productos Finos de Agave, SA de CV, расположенном на территории плоскогорья Лос-Альтос, существующем уже более ста лет и обладающем собственными секретами производства. Изготавливаемая здесь текила — выбор людей, ценящих качество и непревзойденный вкус напитка.

