

*Текила — крепкий
алкогольный мексиканский
национальный напиток.
Производится путем
перегонки браги, полученной
из сока голубой агавы.*



ИСТОРИЯ

ESPOLÓN
TEQUILA

**Предок текилы —
пульке**
(перебродивший
сок агавы).

**Технологи
ю
перегонки
в Мексику
привезли
испанцы.**



ГДЕ ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ

ESPOLÓN
TEQUILA

Производство текилы ограничивается территориями пяти мексиканских штатов: Халиско (где и находится город Текила), Гуанахуато, Мичоакан, Тамаулипас и Наярит.



КАК ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ

ESPOLÓN
TEQUILA

Химадоры —
сборщики агавы.



Пиньи запекают в печах
или автоклавах, затем
измельчают и получают сок.

КАК ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ

ESPOLÓN
TEQUILA



Брожение сока агавы занимает от 2 до 8 суток.

КАК ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ

ESPOLÓN
TEQUILA

Брагу подвергают двойной перегонке в аппаратах pot still. Полученный чистый спирт крепостью 70% и является основой текилы.

КАК ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ

ESPOLÓN
TEQUILA

Выдержка не является обязательной для текилы, но, безусловно, идет ей на пользу.

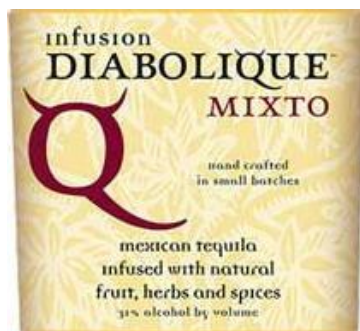
Бутилирование.
Перед розливом текилу разбавляют водой до нужной крепости. Минимальная крепость текилы — 38%.



КЛАССИФИКАЦИЯ

По сырью:

- 100% puro de agave.
- Mixto — смешанная.



По выдержке:

- Blanco — «белая» или «серебряная». Без выдержки.

- Joven — «молодая». Без выдержки, но с добавками.
Oro или *gold* — добавлена карамель.



- Reposado — «отдохнувшая». Выдержка от 2 до 12 месяцев.
- Añejo — «выдержанная, старинная». Выдержка от 1 года до 10 лет.

ПОДАЧА ТЕКИЛЕ + 18°C

ESPOLÓN
TEQUILA



Текила + Сангрита.
Вот это по-мексикански!

ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ

ESPOLÓN
TEQUILA

