

T E Q U I L A

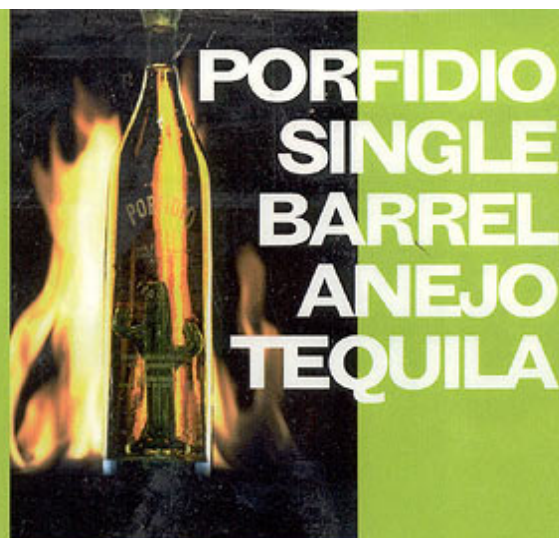
Rio Grande

R+R TRADING, JIVANSKÁ 633, PRAHA 9
TEL.: 02/81 92 32 14, 81 92 41 71, 81 92 20 27



Tequila RIO GRANDE se v Mexiku vyrábí už od roku 1850. Naši spotřebitelé ji znají díky společnosti R+R Trading teprve čtyři roky. Za tuto relativně krátkou dobu však pronikla do většiny barů a restaurací nejen v Praze. V roce 1996 společnost R+R představila na českém trhu nenahraditelného pomocníka barmanů – výrobce UGOLLINI. Toto zařízení dovoluje vedle celé řady sorbetů i výrobu perfektní mražené Margarity, která se stala jedním z nejpobulárnějších mražených nápojů.

Recept je velmi jednoduchý a cenově nenáročný. Na 10 cl mražené Margarity připadají 2 cl Tequily Rio Grande, 1,2 cl Rio Grande Triple Sec, 6,8 cl vody, ve které je rozmíchána polévková lžice limetkové šťávy Lusco, kterou také dodává společnost R+R. Pokud si chcete tuto lahodnou a osvěžující Margaritu vyzkoušet "live" a ve vašem baru neprovozují výrobce Uggolini, zajděte do Tequila Baru na Novotného lávce v Praze 1, kde budete mít také možnost ochutnat přes 100 druhů tequily!



PORFIDIO SINGLE BARREL ANEJO TEQUILA

V R C H O L M E Z I T E Q U I L A M I

Tato tequila připravovaná v rodinné destilérii Porfidio je jako jedna z mála tequil vyráběna tradičním způsobem bez použití moderních technologií.

Před dvojitou destilací Porfidio Single Barrel Tequily se nechají cukry agáve krystalizovat uvnitř rostliny, což dává této tequile specifickou chuť odlišnou od jakékoli jiné tequily.

Tato jediná mexická Single Barrel Tequila zraje průměrně tři roky v amerických sudech z bílého dubu, ve kterých nasaje svou hlubokou intenzivní chuť a neobyčejnou jemnost. Jenom ty nejlepší sudy jsou vybírány pro plnění Porfidio Single Barrel Tequily. Každá lahev je plněna přímo ze sudu s minimální filtrací, aby se zachovala unikátní chuť, garantující nejlepší kvalitu.

Ručně foukané lahve se skleněným kaktusem (symbolem Mexika) uvnitř navrhl Ponciano Porfidio tak, aby nejlépe reprezentovaly vysokou hodnotu jejich obsahu.

Ocenění „WORLD CHAMPION ANEJO TEQUILA“ získala 100% Blue Agave Porfidio Single Barrel Tequila na světovém šampionátu lihovin pořádaném americkým časopisem Wine Enthusiast v roce 1995, když získala 98 bodů z možných 100.

Na dalších místech se pro zajímavost umístily:

- 2/ Patron 100% Blue Agave Tequila - 40% obsah alkoholu / 96 bodů
- 3/ Sauza Tres Generaciones Anejo - 40% obsah alkoholu / 94 bodů
- 4/ Herradura Anejo 100% Blue Agave - 40% obsah alkoholu / 92 bodů
- 5/ Viuda de Romero 2 Years Old Anejo Tequila Inmemorial - 40% obsah alkoholu / 92 bodů

Devítileté porotě, složené převážně z odborníků z Institutu testování nápojů, se Porfidio Anejo Tequila zdála jako středně zlatá s měděným žářem a plným tělem. Cítili v ní tropické ovoce, skotské máslo, cedr a čerstvé květiny. Označili ji jako smyslné, kořeněné potěšení, ve kterém jsou rostlinné a dřevnaté elementy nádherně smíchány. Jemná krémová chuť, sladká impresie a silná vůně je přivedla až k doporučení všem zájemcům o tuto lahůdku:

„UPÍJEJTE POMALU JAKO KAŽDOU SKVĚLOU LIHOVINU.“