



La storia della Tequila è legata, in particolar modo, allo stato di Jalisco, dove vi è una città che porta, infatti, il nome di questo distillato, Tequila. Proprio qui Casa Dragones produce le sue Tequila. Il paese di San Miguel de Allende è da considerarsi invece la “casa spirituale” dell’azienda.

## Tequila Joven

**Produzione** Per la produzione della Tequila, Casa Dragones utilizza piante di agave tequilana Weber della varietà azul di circa 8/12 anni. La parte centrale della pianta, detta piña o ananas, dal peso di 12/45 kg viene cotta a vapore per 36/48 ore così da creare un liquido, ricco di zuccheri, chiamato agamiel, fatto fermentare ed infine distillato. Casa Dragones Tequila Joven invecchia per 5 anni in fusti di rovere americano che gli conferiscono complessità e le permettono un ottimo abbinamento culinario.

**Caratteristiche** La Tequila Joven è una tequila extra invecchiata in fusti nuovi di rovere americano. Ha un corpo ricco, setoso, complesso, ma al contempo morbido. Al naso risaltano le note floreali e agrumate accompagnate da quelle dolci di agave tostata. Al palato spiccano i sentori di vaniglia e di spezie unitamente a quella di pera. Finale pulito con sentori di nocciola. La Tequila Joven è perfetta sia bevuta liscia che abbinata al cibo.

**Scopri di più...**

