

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 Blanco

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.

Caratteristiche La Tequila Blanco è una tequila prodotta con il 100% di agave varietà azul: è un prodotto morbido e pieno con riflessi cristallini, dall’aroma fresco ed erbaceo con note di pompelmo e mela verde. Al palato risaltano i sentori di pepe e chiodi di garofano. Perfetta per essere gustata con ghiaccio o in cocktail esclusivi.

Scopri di più...

