Ispirata ai Dragoni di San Miguel, eroi dell'indipendenza messicana, Casa Dragones realizza tequila artigianale da pura Agave Azul Tequilana Weber.

Tequila Añejo



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 Anejo è una tequila invecchiata in botti nuovi di rovere francese e americano. Colore caramello chiaro con riflessi brillanti. Naso fresco e floreale con note di pera, fico e mandorla. Al palato spiccano note di noce di macadamia, noce moscata e mora. Finale lungo e rotondo, con note di cacao e pepe nero piccante. La Tequila Anejo è perfetta da gustare liscia o con ghiaccio come digestivo per il dopo cena o in abbinamento con i dessert.

Scopri di più…