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

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…