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

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…