Il Messico è da sempre la patria della tequila: già gli aztechi producevano, prima dell'arrivo dei conquistadores, un distillato ottenuto dalla fermentazione del succo d'agave. La storia della Tequila è legata, in particolar modo, allo stato di Jalisco, dove, sin dal 1666, vi è una città che porta il nome di questo distillato, Tequila. Casa Dragones produce Tequila a San Miguel de Allende, una città coloniale, patrimonio mondiale dell'UNESCO, fondata nel 1500 ed incastonata sulle montagne a quasi 2000 mslm. La sede dell'azienda si trova nel centro della cittadina, in un palazzo storico datato 1671. Il nome dell'azienda trae origine dai dragones, movimento originario della città di San Miguel de Allende volto all'ottenimento dell'indipendenza messicana. 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 produce due tipologie di Tequila: la Blanco e la Joven, quest'ultima invecchia per 5 anni in fusti di rovere americano che gli conferiscono complessità e le permettono un ottimo abbinamento culinario.

Casa Dragones – 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…