

Situata nel Messico centrale, San Miguel de Allende è la culla spirituale di Casa Dragones. La storia della Tequila Casa Dragones si ispira a Los Dragones de San Miguel de Allende, la cavalleria d'élite, che guidò il movimento per l'indipendenza del Messico nel 1810.

La Tequila di Casa Dragones è prodotta utilizzando Agavi Blu coltivate su terreni di origine vulcanica situati a 1200 metri sul livello del mare nella pianura di Tequila, nello stato di Jalisco. Dopo un ciclo di crescita di circa 7 anni, le agavi vengono selezionate manualmente tenendo conto della maturità e della dolcezza della parte centrale della pianta, detta piña. Per la produzione della Tequila Casa Dragones viene utilizzata acqua pura di sorgente attinta direttamente dalle falde acquifere sotterranee del vulcano Tequila.



TEQUILA CASA DRAGONES

CASA DRAGONES AÑEJO

Tequila 100% di Agave Blu, che ottiene il suo carattere distintivo grazie all'invecchiamento in botti nuove di rovere francese e americano.

100% AGAVE BLU

IL SERVIZIO PERFETTO

Casa Dragones Añejo è stata creata per essere gustata liscia o con ghiaccio. È perfetta come digestivo per il dopo cena o in abbinamento con i dessert.

COLORE E CORPO

Caramello chiaro con colori brillanti.

AROMA

Fresco e floreale, pera con note di fico e mandorla.

SAPORE

Note di noce di macadamia, noce moscata e mora.

FINALE

Finale lungo e rotondo, con note di cacao e pepe nero piccante.