

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 atinta direttamente dalle falde acquifere sotterranee del vulcano Tequila.



TEQUILA CASA DRAGONES

CASA DRAGONES BLANCO

Tequila 100% di Agave Blu, prodotta in piccoli lotti, utilizzando un processo innovativo, che si concentra sulla purezza dell'agave e sulla purezza dell'acqua.

100% AGAVE BLU

IL SERVIZIO PERFETTO

Casa Dragones Blanco va servita con ghiaccio, con un tocco di lime, pompelmo o limone giallo o in cocktail.

COLORE E CORPO

Toni cristallini e brillanti con corpo morbido e ricco.

AROMA

Fresco ed erbaceo con note agrumate di pompelmo e mela verde.

SAPORE

Morbido ed equilibrato, con note semi-dolci di agave e sfumature di pepe e chiodi di garofano.

FINALE

Fresco e leggero con note di mandorla dolce e un retrogusto raffinato.