

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 JOVEN

Tequila 100% di Agave Blu, prodotta in piccoli lotti, ottenuta da una delicata combinazione di tequila blanco e tequila extra añejo, invecchiata in botti di rovere americano.

Ogni bottiglia è unica, perché firmata, numerata e incisa a mano con la tradizionale tecnica messicana dell'incisione "pepita".

100% AGAVE BLU

IL SERVIZIO PERFETTO

Casa Dragones Joven è stata creata per essere gustata liscia, senza l'aggiunta di lime o ghiaccio, o con abbinamenti gastronomici. La temperatura di servizio ideale è di 17-20 °C.

COLORE E CORPO

Corpo ricco e setoso con toni platino lucidi.

AROMA

Fresco e appetitoso, con aromi floreali e agrumati.

SAPORE

Leggero e morbido con note di vaniglia e un pizzico di spezie, equilibrato con delicate sfumature di pera.

FINALE

Pulito, caldo, con sottili note di nocciola.