CASA · DRAGONES®

La storia della Tequila è legata, in particolar modo, allo stato di Jalisco, dove vi è una città che porta, infatti, il nome di questo distillato, Tequila. Proprio qui Casa Dragones produce le sue Tequila. Il paese di San Miguel de Allende è da considersi invece la “casa spirituale” dell’azienda.

Tequila Añejo

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 Anejo è una tequila invecchiata in botti nuovi di rovere francese e americano. Colore caramello chiaro con riflessi brillanti. Naso fresco e floreale con note di pera, fico e mandorla. Al palato spiccano note di noce di macadamia, noce moscata e mora. Finale lungo e rotondo, con note di cacao e pepe nero piccante. La Tequila Anejo è perfetta da gustare liscia o con ghiaccio come digestivo per il dopo cena o in abbinamento con i dessert.

Scopri di più…