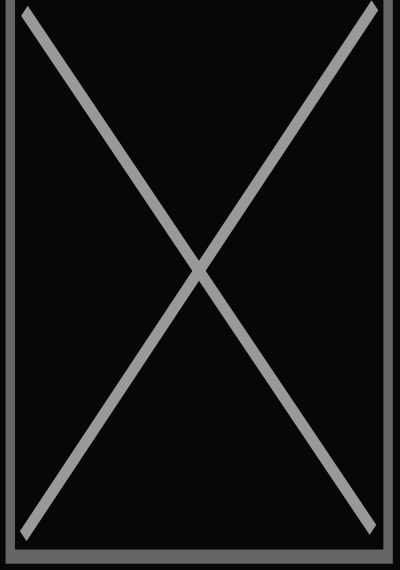
Tequila Curado, la novità di Compagnia dei Caraibi

curado-range-hd-3e8dd14a

Compagnia dei Caraibi, azienda piemontese che importa e distribuisce distillati ultra-premium da tutto il mondo, presenta un nuovo straordinario prodotto, Curado Tequila. Un tequila dal carattere genuinamente messicano, nato dalla passione di tre Famiglie. È nella provincia di Jalisco in Messico, dove sorgono le piantagioni di agave della famiglia Estes, che questo progetto prende forma. Ed è proprio unendo la sapienza di Tomas Estes e la passione di Carlos Camarena, produttori di tequila Ocho, e la solida realtà di Vantguard, il gruppo proprietario di Gin Mare, che è stato possibile dar vita a un progetto estremamente seducente.

Le rigogliose piante di agave, che maturano la loro crescita in dieci anni, vengono raccolte e cotte secondo il disciplinare della propria regione, generalmente dalle 3 alle 6 ore. Il preparato base di tequila blanco viene successivamente affinato in media per 5 giorni in serbatoi di acciaio inossidabile infusi con preparati di agave Blue Weber, Cupreata ed Espadin. Dalle tre diverse infusioni diquesti decotti di agave nascono altrettante referenze, caratterizzate da note degustative estremamente differenti, grazie alle proprietà organolettiche che ogni qualità di agave apporta.La Blue Weber conferisce al distillato delle note vegetali, floreali e leggermente dolci, mentre la Cupreata si presenta con una buona acidità e note di pepe bianco, infine l’Espadin mostra un palato delicatamente affumicato con sentori di agrumi.

Ogni referenza celebra il colore e la vitalità del Messico ed esibisce sull’etichetta il proprio Alebrije, animale fantastico che deriva dall’arte popolare di questo paese. A ogni creatura corrisponde una delle regioni di provenienza dell’agave infuso. L’Espadin, tipica della regione di Oaxaca, è rappresentato dal giaguaro, il coyote è l’effige della Cupreata proviene dalla regione di Michoacán, mente il coati rappresenta la Blue Weber della regione di Jalisco.



Un prodotto sicuramente giovane ma che non manca però di qualità e consapevolezza. Nell’interessante mondo dei Tequila, Curado spicca per un’estrema padronanza nella miscelazione dei sapori, un equilibrio creato in modo sapiente che incuriosisce e seduce gli estimatori dei distillati di agave di alto livello.

Nome Cocktail: Viva Las Vegan

Ingredienti:
3/4 Tequila CuradoCupreata
1/4 Amontillado Sherry
10ml CarobTreeSyrup
1 dash Acqua ai Fiori d’Arancio
Top Sidro di Mele

Metodo:Stir

Garnish: Arancia disidratata