Casa Paloma, arriva il twist estivo di Casamigos

20230728121109casamigos-727141c6

Nato da un'idea di **George Clooney**, insieme a **Rande Gerber**, Casamigos – ovvero Casa degli amici – nasce “dagli amici, per gli amici”, uno spirit inizialmente pensato per essere consumato nella convivialità delle serate all’interno dell’entourage di Clooney e Berger ma che ben presto ha convinto i suoi creatori a proporlo al grande pubblico in tutto il mondo.

Insieme al loro maestro distillatore a Jalisco, in Messico, per anni hanno cercato l'equilibrio perfetto, sperimentando e assaggiando, fino a creare una **gamma di tre referenze**, che si distinguono per l’età di invecchiamento.

Casamigos Blanco, dal colore chiaro e nitido, che riposa per 2 mesi in botti e si caratterizza per un sapore fresco e pulito con sentori di agrumi, vaniglia e agave dolce, con un finale lungo e morbido.

Casamigos Reposado, invecchiato 7 mesi, si presenta con una texture setosa ed un finale lascio da medio a lungo. Morbido, leggermente legnoso, con note di caramello e cacao.

Casamigos Añejo, affinato per 14 mesi, ha un aroma complesso, puro e raffinato, con morbide note di caramello e vaniglia. La sua caratteristica è il perfetto equilibrio fra la dolcezza dell’agave Weber e i sottili sentori di spezie e botte di rovere, con un retrogusto liscio e persistente.

Tequila Casamigos è ottenuta grazie ad un **processo di lavorazione artigianale**, in cui la polpa 100% agave blu Weber di Jalisco viene raccolta dopo oltre sette anni di maturazione, selezionata a mano per grandezza e qualità. Attraverso un processo di lavorazione brevettato viene lavorata per ottenere un distillato estremamente raffinato, con oltre 80 ore di fermentazione. Un sistema diverso e decisamente **più lungo rispetto alla produzione industriale**, ma che garantisce la qualità e la superiorità di Casamigos nella categoria tequila a livello globale.

Per l'estate Casamigos propone il suo **Casa Paloma**, un twist tra stile e semplicità, un signature cocktail rivisitato nel segno della convivialità.

Casa Paloma

Ingredienti:

40ml casamigos tequila blanco
20ml succo di lime
10ml di sciroppo di agave
top soda pompelmo rosa