Più agavi nel portfolio di Compagnia dei Caraibi. Arriva anche in Italia il tequila ultra premium Komos

20240507130232komos-79ed587e

Si chiama **Komos** il nuovo **tequila ultra-premium** importato e distribuito in esclusiva sul mercato italiano da **Compagnia dei Caraibi**. Creato dal sommelier Richard Betts, Komos fonde le tradizioni tequiliere di Jalisco e le tecniche provenienti dal mondo vitivinicolo con uno sguardo attento ai temi di sostenibilità ambientale e sociale.

I quattro prodotti della gamma, con cui Compagnia dei Caraibi **rafforza il segmento delle agavi** in linea con la crescita del mercato, hanno già ottenuto alcuni dei più alti riconoscimenti del settore tra cui il primo e unico punteggio di 100/100 per la categoria tequila assegnato dalla rivista The Tasting Panel a Tequila Komos Extra Añejo. Le referenze, **adatte sia per il consumo liscio che per quello miscelato**, si presentano in bottiglie in ceramica colorata – rosa pallido, blu marino, bianco e turchese – che evocano il sole, il mare e la salinità al cuore delle origini messicane.

Seguendo i processi tradizionali di produzione, Tequila Komos **utilizza unicamente la polpa d'agave blu Weber**, raccolta a mano sulle alture e nelle piane di Jalisco, in Messico. La cottura avviene in forno tradizionale a pietra vulcanica; segue l'unione con acqua di sorgente e la **distillazione in alambicchi di rame**. L'affinamento, infine, in **botti di ex vino francese, sherry, bourbon e whiskey**, per conferire a ogni distillato della gamma il proprio gusto distintivo.

LA GAMMA DI KOMOS

Tequila Komos Reposado Rosa: invecchiato 65 giorni in botti di rovere francese ex vino rosso della Napa Valley. Il lungo riposo in botte conferisce il colore rosa e dà vita a un tequila morbido, rotondo, dolce.

Tequila Komos Añejo Cristalino: invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese ex vino bianco (anziché in botti di bourbon di quercia americana) e filtrato a carbone per dare vita a uno spirit cristallino, morbido e delicato.

Tequila Komos Añejo Reserva: invecchiato per un minimo di 12 mesi in botti scelte tra cui botti di rovere francese, botti di bourbon americane e botti di sherry. L'utilizzo di botti differenti rende il tequila in bocca morbido e vellutato, ricco e rotondo.

Tequila Komos Extra Añejo: invecchiato 3 anni in una combinazione di botti di rovere francese per vino bianco e botti di rovere americano per whiskey. Ne prende forma un tequila complesso, delicato, raffinato con un finale trasparente e secco.

Tequila Komos inoltre, attraverso la **Komos Foundation**, promuove iniziative di sostenibilità a fianco della famiglia Orendain, famiglia storica del tequila e proprietaria di una delle distillerie dove viene prodotta Komos. Tra le attività portate avanti c'è il **riutilizzo degli scarti di produzione per la creazione di mattoni** donati alla popolazione **per la costruzione di infrastrutture**, la collaborazione con le famiglie di agricoltori per la coltivazione delle agavi e la creazione artigianale delle bottiglie per **ridurre l'impronta di carbonio e supportare la popolazione locale.**