Blanco Tahona, il nuovo tequila di Volcán de mi Tierra disponibile da metà luglio

20240624171029bt-c8526364

Un tequila ispirato al fumo bianco e lattiginoso che ricopre un vulcano dopo un'eruzione: è questo **Blanco Tahona**, nuova referenza di **Volcán de mi Tierra**, marchio nato nel 2017 dalla collaborazione tra la famiglia Gallardo e l'azienda Moët Hennessy.

Noto anche con l'acronimo B.T., Blanco Tahona si presenta come **un distillato croccante, erbaceo e sottilmente dolce** che si integra perfettamente con la collezione Prestige di Volcán de mi Tierra. Come spiega il maestro tequilero **Marcelino Lucke**, *«per produrre il Blanco Tahona, pressiamo le nostre agavi* ***usando la storica ruota di pietra vulcanica*** *di due tonnellate (la tahona), fedele all'antico modo di fare tequila».*

Un prodotto fatto a mano dunque, un blend che porta insieme sia la **ricchezza del terroir di Jalisco** che la visione distintiva dell'**autentica artigianalità** del tequila. *«Blanco Tahona va a sommarsi al nostro portfolio di tequila prestige e vuole portare i consumatori a scoprire un profilo di* ***tequila blanco unico*** *che mette in risalto gli aromi naturali e la dolcezza dell'agave cotta, cosa che possiamo fare solo grazie alla nostra abilità artigianale»,* aggiunge **Santiago Cortina Gallardo**, co-fondatore e amministratore delegato di Volcán de mi Tierra.

Blanco Tahona sarà presentato in anteprima nazionale presso tre location nella prima settimana di luglio: al **Vesta Fiori Chiari a Milano** con un evento dedicato al trade, al **Grand Hotel Tremezzo** durante la Como Lake Cocktail Week e presso la **Langosteria Paraggi a Portofino** il 5 luglio con un suggestivo Sunset Cocktail Party. Il prodotto sarà poi disponibile a partire dalla metà di luglio.