Tequila Patron sbarca a Venezia

img-20160204-173807-2747d7da

Tequila Patron è uno dei distillati di blue agave più riconosciuti al mondo che grazie alle sue qualità organolettiche ha avuto diversi riconoscimenti nel mondo.

Dal mese di Febbraio fino alla fine di Giugno lo **Chic bar** della **Taverna la Fenice di Venezia** incontra il gusto deciso di Tequila Patron: si potrà scegliere un cocktail Patron dalla Patron Cocktail List Cocktails List Patron, redatta dal bar manager della Taverna, Gennaro Florio o si potrà assaggiare questo distillato di pregio in tutte le sue forme, liscio, con ghiaccio e lime.

Il distillato

Non è un caso che la gente riconosce in Patrón come la più fine qualità ultra-premium di tequila. Ogni passo nella produzione di questo spirito - dalla raccolta della Weber Blue Agave negli altopiani di Jalisco, in Messico, al secolare processo di distillazione, l'imballaggio, la firma e ispezione di ogni bottiglia - è fatto con la precisione attenta e la cura che può essere realizzata solo a mano.
Si inizia con l'agave. Patrón è caratterizzata da morbidezza a strati di sapore, utilizza la più pregiata qualità di agave chiamata Weber agave blu che cresce nei ricchi terreni vulcanici nelle colline di questa regione. Queste piante di agave, hanno una media di otto anni per maturare e sviluppare i livelli di zucchero necessarie per produrre Patrón, sono invece coltivate nei campi dal personale qualificato chiamato "jimadors" e poi trasportato in distilleria patrono, nella piccola cittadina di Atotonilco.

IMG_20160204_173112Patrón è attenzione ai dettagli e un elevato livello di artigianalità anche nel processo di imbottigliamento e l'imballaggio. Più di 60 mani toccano e ispezionano ogni bottiglia, si muove da persona a persona etichettatura, numerazione e confezionamento delle bottiglie. Le bottiglie con la minima imperfezione vengono tolte dalla linea di produzione immediatamente. Ogni bottiglia viene poi lucidata a mano, e un nastro viene legato a mano intorno al collo della bottiglia.

Ogni goccia in ogni bottiglia di Patrón venduta in tutto il mondo (in Italia è distribuita dal Gruppo Bacardi Martini) è prodotta e confezionata in questo pittoresco villaggio in Messico.

Il portafoglio Patrón comprende:

Gran Patrón Burdeos

Produzione-limitata Gran Patrón Burdeos inizia selezionando le piante più eccezionali di agave dalla vendemmia. Dopo la distillazione, la tequila añejo viene invecchiata per un minimo di 12 mesi. È quindi distillata nuovamente prima che vienga travasata in botti di Bordeaux d'annata, aggiungendo i sapori distintivi di vaniglia, uvetta e frutta secca che si trovano nel migliore vino di Bordeaux. Gran Patrón Burdeos è splendidamente confezionato in una bottiglia di cristallo posta all'interno di un bel cofanetto.

Gran Patrón Platinum

Come la Gran Patrón Burdeos, Gran Platinum Patrón inizia con la migliore agave del raccolto, rimuovendo meticolosamente eventuali germogli rimasti per eliminare qualsiasi amarezza prima della cottura. Questa ultra-liscia è silver tequila, ha una tripla distillazione, e invecchiata per un periodo di tempo limitato, e poi miscelata per creare la migliore tequila di tutto il mondo. Il Platinum Gran Patrón bottiglia di cristallo disponibile in un elegante astuccio.

Patrón Silver

Patrón L'argento è cristallino, pura ultra-premium tequila. Questo morbida e leggera tequila è caratterizzato da un gusto fresco e morbido, senza il sapore di quercia. Deliziosa liscia o con ghiaccio, o in un margarita, Patrono d'argento è anche molto versatile, il che rende lo spirito perfetto per qualsiasi cocktail.

Patrón Añejo

Patrón Añejo è una delicata miscela di tequila in modo univoco, tutti di età compresa tra anni in piccole botti di rovere bianco per un minimo di 12 mesi. Simile alla vinificazione, ogni annata di Patrón Añejo è attentamente miscelata per produrre una superficie liscia e distintiva-degustazione di tequila.

Patrón Reposado

Invecchiato in botti di rovere per almeno due mesi, Patrón Reposado viene miscelato per combinare il gusto fresco pulito di Silver Patrón con un pizzico di sapore di quercia trovato in Patrón Añejo. Ottimo

come sorseggiato liscio, Patrón Reposado è anche un ingrediente chiave in un ultra-premium margarita.

Patrón Cafe XO

Cafe Patrón XO è una straordinaria miscela di ultra-premium tequila e la pura, essenza naturale di caffè. Il sapore è asciutto, non dolce come la maggior parte di liquori caffè. Cafe Patrón XO è eccellente per sorseggiare, come ingrediente per cocktail o come dessert unico e delizioso.

Patrón Citrónge

Patrón Citrónge è una riserva sovrapprezzo, extra fine liquore all'arancia. Senza aromi artificiali o esaltatori chimici, Patrón Citrónge è ottimo gustato liscio, in un cocktail. Inoltre, insieme a Patron Tequila, è l'ingrediente perfetto per un autentico margarita. Patrón è prodotto e commercializzato da Patrón Spirits International. Il portafoglio della società comprende anche la linea di fine Pyrat rum dei Caraibi (Riserva Pyrat XO e la botte Pyrat 1623), e Ultimat ultra-premium vodka polacca.