

# ESENCIA Y SABOR DE MEXICO



### L'azienda

La Casa Tequilera Casco Viejo, fondata nel 1938 da Don Augustin Camarena, combina gli antichi metodi di lavorazione della tequila con la tecnologia più moderna ed avanzata.

La Tequila Casco Viejo è al terzo posto nelle vendite di tequila in Messico ed è al primo posto a Città del Messico.

### La produzione

La fase di selezione, solo delle migliori piante, è un momento delicato della produzione, che segue un'antica formula che si combina con strumenti moderni e all'avanguardia.

Il processo di fermentazione è uno stadio chiave nell'elaborazione della tequila Casco Viejo e viene fatta in recipienti aperti, senza applicare calore addizionale.

Tutti i prodotti Casco Viejo subiscono un processo di doppia distillazione per ottenere la tequila più pura. Il processo di invecchiamento avviene in botti di quercia americana e dura dai 2 ai 9 mesi.

La fase di imbottigliamento si avvale della tecnologia europea più moderna e la capacità di imbottigliamento è ad oggi di circa 3.000 casse di tequila al giorno.

### La tequila

La tequila, bevanda caratteristica del Messico, si divide in alcune categorie in base al contenuto di agave, al colore e all'età:

- Tequila mista - minimo contenuto di agave pari al 51% - viene mescolata con altri zuccheri ed è utilizzata principalmente per i cocktail
- Tequila 100% agave - prodotta esclusivamente con il succo della pianta di agave
- Gold - non invecchiata ma con aggiunta di colorante
- Silver - tequila imbottigliata entro 30 giorni dalla distillazione. La maggior parte è imbottigliata senza invecchiare
- Reposado o invecchiata - invecchiata almeno 3 mesi in botti di legno
- Anejo o molto invecchiata - invecchiata minimo 1 anno nelle botti. Le tequila chiamate "agave" o "blue agave" sono costituite dal 100% agave

### Luogo di produzione: Messico



#### *Tequila Casco Viejo Silver*

F.to 70 cl - Codice Ean: 698450529006

Composizione pallet: 80 ct

F.to 100 cl - Codice Ean: 698450530002

Composizione pallet: 80 ct

Cartone: 6 bott



#### *Tequila Casco Viejo Gold*

F.to 70 cl - Codice Ean: 698450507004

Composizione pallet: 80 ct

F.to 100 cl - Codice Ean: 698450527002

Composizione pallet: 70 ct

Cartone: 6 bott



#### *Tequila de la Cava de Agustín Reposado*

F.to 200 cl - Codice Ean: 698450610001

Composizione pallet: 104 ct

Cartone: 6 bott

F.to 700 cl - Codice Ean: 698450609005

Composizione pallet: 84 ct

Cartone: 6 bott.

- Tequila miste, con il 70% di agave
- Gradazione alcolica di 38°-40°
- Perfette per realizzare cocktail
- Disponibili nei formati da 700ml e 1 litro
- Aroma: lieve profumo di agave
- Gusto: morbide e piene al palato, inizialmente si sentono le note di agave seguite poi da dolci note di vaniglia

- Tequila realizzata con 100% agave
- Gradazione alcolica 38° o 40°
- Ideale da mixare o bevuta liscia in bicchiere da cognac
- Disponibile nei formati da 200ml e 700ml
- Disponibile blanco o reposada, invecchiata in botti di quercia per 9 mesi
- Aroma: forte aroma di agave seguito poi da profumo di terra umida e legno
- Gusto: generoso accenno di agave e leggero sapore di legno pepato